Escritas e narrativas sobre alimentação e cultura

Maria do Carmo Soares de Freitas
Gardênia Abreu Vieira Fontes
Nilce de Oliveira
(orgs.)

ESCRITAS E NARRATIVAS SOBRE

alimentação e cultura

Maria do Carmo Soares de Freitas | Gardênia Abreu Vieira Fontes | Nilce de Oliveira (Org.)

ESCRITAS E NARRATIVAS SOBRE
alimentação e cultura

EDUFBA
Salvador, 2008

Projeto gráfico, editoração eletrônica e capa
Alana Gonçalves de Carvalho

Normalização
Normaci Correia dos Santos

Sistema de Bibliotecas - UFBA

Escritas e narrativas sobre alimentação e cultura / Maria do Carmo Soares de Freitas, Gardênia Abreu Vieira Fontes, Nilce de Oliveira (Organizadoras). - Salvador : EDUFBA, 2008.
422 p.

ISBN 978-85-232-0543-0

1. Antropologia nutricional. 2. Alimentos - Aspectos sociais. 3. Nutrição - Aspectos sociais. 4. Refeições ligeiras. 5. Hábitos alimentares. 6. Obesidade - Estudo de casos. 7. Nutrição - Estudo e ensino. 8. Merenda escolar. I. Freitas, Maria do Carmo Soares de. II. Fontes, Gardênia Abreu Vieira. III. Oliveira, Nilce.

EDUFBA
Rua Barão de Jeremoabo, s/n, *Campus* de Ondina, 40170-115, Salvador-BA, Brasil
Tel/fax: (71) 3283-6164
www.edufba.ufba.br
edufba@ufba.br

Sumário

Apresentação

Este livro reúne estudos sobre Alimentação e Cultura e prioriza escritas e narrativas sobre o comer em distintos grupos e lugares. Fundamenta-se nas Ciências Humanas para as diversas leituras sobre o comer e, assim, busca compreender a nutrição como ação social. E para conhecer o universo simbólico das relações entre cultura e alimentação, estudam-se *habitus*, condutas, comportamentos alimentares, valores e crenças. Estas temáticas expressam, nesses capítulos, o desejo de entender o mundo cotidiano com os conflitos do comer, da vergonha do corpo obeso, da humilhação da fome, do acesso ao alimento e da dificuldade em mudar hábitos alimentares prescritos em consultórios dietéticos. Para tanto, pensamos uma hermenêutica aplicada à nutrição, aqui tratada sob diversas abordagens da pesquisa qualitativa. A contribuição desses estudos possibilita compreender e interpretar valores culturais da alimentação, presentes nas relações sociais e históricas, pois não há alimentação sem contexto sociocultural, não há nutrição sem linguagem. Assim, apresenta-se um vasto campo empírico revelador do cotidiano de alguns grupos sociais, com diferentes olhares sobre o comer. Faz-se uma revisão sobre escritos em *fast food* e outros aspectos da modernidade alimentar; exercícios etnográficos da alimentação escolar; representações sociais nas tradições culinárias; o simbólico dos alimentos na feira; os estigmas sobre o corpo obeso; os aspectos culturais que dão relevância à religiosidade e ao comer; análises sobre *habitus,* saúde e obesidade no mundo moderno, contemporâneo e globalizado. Espera-se que estes conteúdos sobre a alimentação em interface com as Ciências Humanas sirvam para lançar um outro olhar sobre o modelo biomédico e possa desse modo, ampliar os conhecimentos da nutrição, na perspectiva de humanizar práticas profissionais que tratam das condutas alimentares.

As organizadoras agradecem ao Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição do Escolar (CECANE-UFBA) pelo apoio e às professoras Flavia Rosa e Nídia Lubisco pela cuidadosa edição.

Maria do Carmo Soares de Freitas
Gardênia Abreu V. Fontes
Nilce de Oliveira

A alimentação e as principais transformações no século XX

uma breve revisão

Iracema Santos Veloso
Maria do Carmo S. de Freitas

Nas sociedades contemporâneas, as mudanças nos padrões de alimentação podem ser observadas a partir da "redução dos carboidratos complexos e fibras e do aumento da gordura saturada, açúcar e alimentos refinados" (POPKIN, 1994, p. 20). Com essas mudanças, observam-se também alterações corporais como, por exemplo, a redução dos índices de baixo peso e o aumento dos casos de sobrepeso (MONTEIRO; MONDINI; COSTA, 2000). Tais condições estão relacionadas a contextos socioeconômicos e culturais que, em linhas gerais, apresentam processos que envolvem crescimento e concentração de renda em meio à acelerada urbanização (DREWNOWSKI; POPKIN, 1997).

De fato, em diversos contextos históricos e sociais, observa-se uma transição alimentar e nutricional, ou seja, uma condição que se dá de modo simultâneo e/ou posterior a outros processos sociais, e que vêm ocorrendo lentamente nas sociedades: a transição demográfica – mudanças nas taxas de fertilidade e mortalidade – e a epidemiológica – mudanças no padrão de saúde/doença, com redução das doenças infecciosas associadas à desnutrição e ao aumento das doenças crônico-degenerativas associadas a um estilo de vida urbano-industrial. Com isso, nota-se uma inter-relação desses fenômenos sociais e biológicos que move de modo progressivo a vida das populações (POPKIN, 1994).

Sobre esses aspectos, Barry Popkin (1994) mostra que desde muito, ao lado dessas mudanças, surgem enfermidades. Para o autor, a qualidade dos alimentos está marcada pela lentidão dos processos históricos das populações até o século XIX, tendo o século XX registrado a aceleração em direção às mudanças alimentares[1]. Estas alterações vêm se passando em todas as partes do mundo, relacionadas, como já citado, ao aumento da ingestão de gorduras e açúcares, alimentos de origem animal e os processados (POPKIN, 2001). Entretanto, o açúcar refinado talvez tenha sido o mais importante fenômeno alimentar da história moderna, tanto pela sua importância econômica, como pela suas conseqüências sociais e culturais[2] (CARNEIRO, 2003). A incorporação desses novos alimentos significou alterações dietéticas no preparo e sabor, resultando em novas preparações que proporcionaram uma maior diversidade no cotidiano alimentar dos indivíduos, diferentemente daquelas dietas ricas em carboidratos complexos que, embora saudáveis, proporcionam uma variedade limitada de opções; tornando a alimentação monótona (DREWNOWSKI; POPKIN, 1997).

A maior diversidade da alimentação tornou- se possível para ricos e pobres na medida em que os ricos puderam incorporar carnes, leite, ovos e queijos, ao seu consumo diário. Os pobres, com a disponibilidade de gorduras vegetais mais baratas, a partir da segunda metade do século XX, incorporaram ao seu cardápio diário, novos alimentos com preços mais acessíveis, à base de gorduras vegetais e açúcares simples, a exemplo de produtos de pastelaria e refrigerantes. O incremento na produção de gorduras vegetais foi responsável em grande parte pelas mudanças alimentares nos países em desenvolvimento, ou seja, pela adição de uma maior proporção de gorduras nas dietas (DREWNOWSKI; POPKIN, 1997). De uma forma geral, o aumento de novos produtos alimentares é um fenômeno global, por exemplo: dos 16 143 novos produtos introduzidos em supermercados do Reino Unido durante o ano de 1991, mais de 77% eram novos tipos de alimentos (CHOPRA; GALBRAITH; DARNTON-HILL, 2002).

Dados da disponibilidade de alimentos para consumo, produzidos anualmente pela Food and Agricultural Organization (FAO) para quase todos os países do mundo, mostram que a disponibilidade calórica *per capita* mundial aumentou aproximadamente 450 Kcal *per capita*/dia entre os anos de 1960 e 1990, alcançando um valor de 2803 Kcal (quilocaloria) (WORLD HEALTH ORGANIZATION, 2003). Paralelamente, ocorreram alterações quantitativas e qualitativas na composição dos macronutrientes em que há uma tendência de crescimento das proteínas, porém com distribuição desigual entre os países. Houve um ligeiro aumento das proteínas de origem vegetal nos países em desenvolvimento e um valor três vezes maior de proteínas de origem animal nos industrializados. Em conseqüência, observou-se também um aumento de 20g *per capita*/dia na ingestão de gorduras. Assim, nesses países, cerca de 10% das calorias estão sendo fornecidas por ácidos graxos saturados. A energia proveniente dos cereais, embora tenha se mantido estável na maioria dos países, apresenta redução naqueles em desenvolvimento, onde populações mais pobres têm pouco acesso a alimentos como trigo e arroz (WORLD HEALTH ORGANIZATION, 2003). Em relação aos dados da disponibilidade de frutas e vegetais para o consumo mundial, em 1998 apenas seis regiões do mundo tinham suficiência para o valor recomendado de 400 g *per capita*/dia (WORLD HEALTH ORGANIZATION, 2003).

No Brasil, a realização de Pesquisas de Orçamentos Familiares (POF) (1962, 1988, 1996), com o objetivo de quantificar a despesa familiar com a compra de alimentos, permitiu caracterizar a evolução do padrão alimentar da população urbana brasileira[3]. Entre os dois últimos inquéritos realizados (1988– 1996), os resultados da POF apontam para uma redução no consumo calórico *per capita* de aproximadamente 208 Kcal[4]. Como a POF quantifica os gastos com alimentos no domicílio, é possível que esta redução seja justificada pela crescente tendência de se realizar refeições fora do domicílio. Neste sentido, o inquérito registrou um gasto maior com alimentação fora de casa no Centro-Sul do Brasil (24,4 para 26,1%), o mesmo não ocorrendo no Norte-Nordeste (25,6 para 21,7%) conforme análise realizada por Carlos Monteiro, Lenise Mondini e Renata Costa (2000). Neste aspecto, ao nível do domicílio, o Brasil não acompanhou a tendência mundial de aumento da disponibilidade calórica na alimentação.

Ao analisar grupos de alimentos no consumo calórico total, entre as décadas de 1960 e 1990, observou-se um aumento aproximado de 45% no consumo de carnes e embutidos (9,1 para 13,2%), de 60% para leite e derivados (5,1 para 8,2%) e uma estabilidade no consumo de ovos (1,0%), gerando, conseqüentemente, valores elevados para o colesterol dietético em todo o Brasil, especialmente no Norte-Nordeste (114,5 e 118,9%). Estes valores estão acima dos limites estabelecidos pela Organização Mundial de Saúde (OMS) (300mg/dia ou 100mg/1.000 Kcal) (MONDINI; MONTEIRO, 1994, MONTEIRO; MONDINI; COSTA, 2000). O aumento do consumo de produtos de origem animal, a exemplo de carnes e laticínios nos países em desenvolvimento, pode estar relacionado à maior produção proporcionada pelas novas tecnologias, gerando, por exemplo, o declínio do preço da carne e o aumento do consumo *per capita* desse produto em aproximadamente 150%, e dos laticínios em 60% (WORLD HEALTH ORGANIZATION, 2003).

Também vale lembrar que no Brasil o aumento do consumo de proteínas de origem animal passou de cerca de 50% em 1962 para 63% em 1996; as calorias da dieta provenientes dos lipídios aumentaram em todo o País (26,0 para 27,5%), porém de forma diferenciada: redução nas gorduras de origem animal (60,7 para 44,4%) e aumento para as de origem vegetal (39,3 para 55,6%), este certamente causado pela maior disponibilidade e conseqüente redução nos preços. Embora as gorduras

animais tenham tido um declínio neste período, houve aumento no consumo dos ácidos graxos saturados (7,3 e 8,9%), pelas carnes e laticínios (MONDINI; MONTEIRO, 1994, MONTEIRO; MONDINI; COSTA, 2000).

De fato, o Brasil segue a tendência mundial no consumo de carboidratos com uma redução na disponibilidade global: de 62,1% em 1962 para 57,8% em 1996. Há um declínio na participação do grupo dos cereais e derivados, das leguminosas, raízes e tubérculos, verduras e legumes, frutas e sucos naturais (MONDINI; MONTEIRO, 1994, MONTEIRO; MONDINI; COSTA, 2000). Sobre isso, um estudo realizado com mulheres da área urbana da cidade de São Paulo, com o objetivo de avaliar a qualidade da alimentação, mostrou que 68,1% tinham baixo consumo no grupo de verduras e legumes, 57,6% no das frutas, 54,2% no dos feijões, 32,9% no dos cereais, pães e raízes e 60,75% no grupo do leite e produtos lácteos (GOMES, 2003). Ainda de acordo com os dados da POF é crescente a participação do açúcar refinado e de refrigerantes em todo o País e a conseqüente redução dos carboidratos complexos, notadamente no período entre 1996 e 1998. Vale destacar a redução no consumo de banha, toucinho e manteiga de 7,2% para menos de 1% e o aumento no consumo da margarina e gorduras vegetais de 8,15% para 12,4% (MONDINI; MONTEIRO, 1994, MONTEIRO; MONDINI; COSTA, 2000).

Pelos dados apresentados percebe-se que o Brasil se encontra em um estágio avançado da transição nutricional, com uma estrutura de dieta que se aproxima do padrão "ocidental" e atinge homens, mulheres e crianças indistintamente (MONTEIRO; MONDINI; COSTA, 2000). Esta ocidentalização da dieta, a globalização dos hábitos alimentares, a importação de alimentos, os *fast foods*, o *marketing* das grandes empresas transnacionais, além das transformações na produção e no processamento dos alimentos ocorridas nas últimas três décadas, têm contribuído para mudanças diversas na estrutura da alimentação (CARNEIRO, 2003). Na Europa e na América do Norte, mais da metade das calorias ingeridas são provenientes de gorduras e açúcares; além disso, o consumo de grãos integrais tem sido substituído por grãos refinados. Nos Estados Unidos, por exemplo, 98% da farinha de trigo consumida é refinada (CHOPRA; GALBRAITH; DARNTON-HILL, 2002). Para estes autores, as dietas tradicionais estão sendo abandonadas para serem substituídas por este novo padrão.

A contribuição de uma dieta saudável para a saúde e qualidade de vida das populações já está estabelecida na literatura. Assim, a alimentação é reconhecida por ocupar um papel de destaque na prevenção de doenças e manutenção da saúde, com evidências convincentes para inúmeras enfermidades. Sobre isso, situam-se os alimentos que se apresentam como protetores para doenças cardiovasculares (DCV): estes incluem o consumo de frutas e vegetais, cuja eficácia foi descoberta mais recentemente (NESS; POWLES, 1997), peixe e óleo de peixe, alimentos ricos em ácido linoléico (abundante no grão de soja e no óleo de girassol), e em potássio, que pode ser garantido com uma adequada ingestão de frutas e vegetais. Outros, como cereais integrais, fibra dietética (TRUSWELL, 2002) e castanha do Pará (não salgada) (KRIS-ETHERTON et al., 2001) são provavelmente protetores para DCV, embora os estudos ainda não sejam conclusivos.

As modificações nos hábitos alimentares e na estrutura da dieta citadas anteriormente acentuaram-se a partir da segunda metade do século XX. Aliadas à crescente redução da atividade física, podem tornar a alimentação um fator de risco importante para doenças crônicas. Segundo a World Health Organization (WHO) (2003), estas doenças incluem as cardiovasculares, diabetes melito não-insulino dependente (DMNID), câncer, osteoporose, doenças bucais e obesidade, esta uma doença crônica que tem o seu risco aumentado quando associada a outras enfermidades crônicas não transmissíveis. Na América do Norte e Europa Ocidental, meio milhão de pessoas morrem por ano de doenças relacionadas ao sobrepeso e a obesidade.

Essa ampla explanação sobre riscos da alimentação no mundo contemporâneo aponta para a necessidade de desenvolvimento de políticas e programas nutricionais de forma a direcionar a população para uma alimentação mais saudável. Sabe-se que os países mais ricos têm investido somas significativas em programas sociais, objetivando modificar o padrão dietético e os hábitos alimentares de suas populações (DREWNOWSKI; POPKIN, 1997). Ademais, há um avanço considerável na biotecnologia de alimentos com o aparecimento de micro-nutrientes sintéticos e substitutos de produtos alimentares, bem como equipamentos que melhoram o processo de cocção desses alimentos, tornando-os mais palatáveis. Outro aspecto a considerar é o aumento da expectativa de

vida e com isso uma maior população de idosos, fazendo-se necessário, portanto, o investimento em programas de promoção à saúde e de melhoria da qualidade de vida, de forma a transformar essas populações em comunidades saudáveis. Finalmente, a alimentação é apenas um dos muitos aspectos comportamentais que afetam a saúde. Particularmente, a atividade física está relacionada aos mesmos aspectos de saúde que a alimentação e os dois fazem parte das características do estilo de vida que podem, portanto, ser modificados.

Notas

[1] Barry Popkin desenvolveu um modelo de cinco padrões para ilustrar as mudanças alimentares ao longo dos séculos: Collection of food, famine, Recending famine, Degenerative disease e behavioral change. (POPKIN, 1994).

[2] O açúcar tornou-se o principal produto de importação pela Inglaterra na segunda metade do século XVII e representou uma conexão entre as transformações na alimentação e a economia capitalista contemporânea. A escravização de milhares de africanos para trabalhar nos canaviais e nos engenhos de açúcar do Novo Mundo foi uma das principais conseqüências sociais do comércio açucareiro aliadas à forte influência gastronômica do açúcar que passou a ser uma necessidade básica de quase toda a população. (CARNEIRO, 2003).

[3] Neste inquérito domiciliar, os alimentos integram em 15 subgrupos: cereais e derivados; leguminosas e derivados; verduras e legumes; raízes, tubérculos e derivados; carnes e embutidos; leite e derivados; açúcar e refrigerantes; óleos e gorduras vegetais; frutas e sucos naturais; oleaginosas; ovos; banha, toucinho e manteiga; bebidas alcoólicas; condimentos; outros alimentos e preparações. As regiões se agrupam em dois; Norte e Nordeste, para representar as regiões menos desenvolvidas e Centro-Sul (Centro-Oeste, Sudeste e Sul), as mais desenvolvidas do país. No primeiro grupo encontram-se Belém, Fortaleza, Recife e Salvador; no segundo estão Belo Horizonte, Rio de Janeiro, São Paulo, Curitiba, Porto Alegre, Brasília e Goiânia.

[4] Ente as regiões, o consumo calórico no Norte-Nordeste permaneceu estável (1704,4 e 1706,1 Kcal) e o Centro-Sul obteve uma acentuada redução (1965,1 e 1712,4 Kcal).

Referências

CARNEIRO, H. **Comida e sociedade:** uma história da alimentação**.** Rio de Janeiro: Campus, 2003.

CHOPRA, M.; GALBRAITH, S.; DARNTON-HILL, I. A global response to a global problem: the epidemic of overnutrition. **Bulletin of the World Health Organization,** v. 80, n. 12, p. 952-958, 2002.

DREWNOWSKI, A.; POPKIN, B. The nutrition transition: new trends in the global diet. **Nutrition Reviews**, v. 55, n. 2, p. 31-43, feb. 1997.

GOMES, A. L. C. **Indicador da qualidade da alimentação em mulheres nos diferentes estratos sociais.** 2003. Dissertação (Mestrado em Nutrição Humana Aplicada) - Programa de Pós-graduação Interunidades: FCF/FEA/FSP, Universidade de São Paulo.

KRIS-ETHERTON, P. M. et al. The effects of nuts on coronary heart disease risk. **Nutrition Reviews**, v. 59, n. 4, p. 103-111, apr. 2001.

MONDINI, L.; MONTEIRO, C. Mudanças no padrão de alimentação na população urbana brasileira (1962-1988). **Revista de Saúde Pública**, v. 28, n. 6, p. 433-439, 1994.

MONTEIRO, C. A.; MONDINI, L.; COSTA, R. Mudanças na composição e adequação nutricional da dieta familiar nas áreas metropolitanas do Brasil (1996-1998). **Revista de Saúde Pública**, v. 34, n. 3, p. 251-258, jun. 2000.

NESS, A; POWLES, J. Fruit and vegetables and cardiovascular disease: a review. **International Journal of Epidemiology,** v. 26, n. 1, p. 1-13, 1997.

POPKIN, Barry. The nutrition transition in low-income countries: an emerging crisis. **Nutrition Reviews**, v. 52, n. 9, p. 285-298, sept. 1994.

______. Trends in diet, nutritional status, and diet-related noncommunicable diseases in China and India: the economic costs of the nutrition transition. **Nutrition Reviews**, v. 59, n. 12, p. 379-390, dec. 2001.

TRUSWELL, A. S. Cereal grains and coronary heart disease. **European Journal of Clinical Nutrition,** v. 56, n. 1, p. 1-14, 2002.

WORLD HEALTH ORGANIZATION. **Diet, nutrition and prevention of chronic diseases.** Geneva: W.H.O, 2003. 149 p. (WHO Technical Report, 916).

Práticas alimentares em Ilha de Maré, Salvador, Bahia

Fábio Rodrigo dos Santos

> A alimentação humana envolve aspectos psicológicos, fisiológicos e socioculturais; é um fenômeno de grande complexidade e assim sendo o estudo das práticas alimentares tem suscitado o desenvolvimento de instrumentos e métodos no interior de várias disciplinas (POULAIN; PROENÇA, 2003, p. 16)

A relação entre segurança alimentar e o estudo de grupos populacionais constitui um elo fundamental na compreensão dos problemas nutricionais que afligem essas populações. O estudo das especificidades do comportamento alimentar conforme diferentes culturas é sem dúvida um ponto fundamental para o entendimento desse elo.

Segundo Valente (1999), Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) é definida como o acesso permanente de todos os indivíduos aos alimentos básicos de qualidade e em quantidades suficientes para levar uma vida digna e saudável, sem comprometer outras necessidades básicas. Tal conceito, reafirmado pela II Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional pode ser ampliado relacionando os aspectos de aptidão biológica dos indivíduos, inocuidade e respeito aos padrões culturais. Além disso, a incorporação do significado do uso adequado e sustentável dos recursos naturais ao conceito de segurança alimentar (RAMALHO, 2002) leva-nos a considerar que a sucessiva degradação do meio- ambiente configura-se como uma situação complexa de insegurança alimentar.

Ramalho (2002) afirma ainda que diante da evolução do sistema alimentar o acesso aos alimentos por parte das populações tradicionais depende, quase que exclusivamente, da exploração dos recursos naturais, permitindo a reprodutibilidade econômica, social, ambiental e cultural. Para Diegues (1994), as populações tradicionais se reproduzem explorando diversos ecossistemas, a exemplo das florestas, estuários, mangues e áreas já transformadas para fins agrícolas. O autor acrescenta ainda que essas populações são detentoras de sistemas de manejo dos recursos naturais, norteadas pelo respeito aos ciclos naturais, revelando formas de exploração econômica e também um conjunto de conhecimentos adquiridos de geração a geração, repletos de mitos e símbolos que levam ao uso sustentado dos ecossistemas.[1]

O estudo dos processos organizacionais pelos quais as populações locais inscrevem suas necessidades básicas e os recursos naturais fornecidos pelo meio ambientes para a subsistência constitui-se, segundo

Castro (2000), em eixos fundamentais para explicar as correlações entre grupos humanos e os espaços regionais que eles ocupam. O direcionamento dado pela literatura brasileira à segurança alimentar e nutricional, ao tratar do acesso aos alimentos quase exclusivamente pela produção agrícola, deixa de evidenciar outras potencialidades que o País possui, a exemplo do mar e do manguezal, como apontado por Josué de Castro há mais de 30 anos. Também Ramalho dá ênfase a esta questão, quando diz:

> É necessário chamar a atenção para os recursos aquáticos, importantes provedores de alimentos, livres das políticas agrárias escravocratas. Mesmo o oceano com a produção pesqueira em grande escala, detentora dos meios de produção, garante os alimentos das populações tradicionais. Esse enquadramento, de fato, evidencia nexos entre a nutrição, o meio ambiente e o desenvolvimento econômico. (RAMALHO, 2002).

Dado a deficiência em pesquisas sobre a temática da significação das práticas alimentares de populações tradicionais que vivem do mar e do mangue, este estudo vem acrescentar questões do cotidiano alimentar de uma população de pescadores remanescente de quilombo na região do município de Salvador: a Ilha de Maré, com uma abordagem qualitativa. Trata-se de um dos recantos mais belos do litoral baiano. Uma exuberante e densa vegetação, com relevo acentuado, localizada na Baía de Todos os Santos ao fundo da Baía de Aratu (centro industrial).

A infra-estrutura local, entretanto, é deficitária. O acesso à Ilha é difícil e não há um sistema de transporte interno. Por isso, o deslocamento para os povoados é sempre difícil, sendo geralmente feito a pé. Algumas pessoas de maior renda contam com cavalos ou jumentos, como meio de transportes. Da mesma maneira, as travessias Maré-Salvador-Maré são realizadas de forma precária, devido à inexistência de transporte público; para as viagens diárias são utilizados pequenos barcos a motor de proprietários locais. O único atracadouro foi inaugurado em janeiro de 2002 na comunidade de Botelho. Nos demais povoados, as pessoas são obrigadas a embarcar e desembarcar dentro d'água desde sempre.

Esta situação fica ainda mais difícil nos períodos chuvosos e de vento forte. A inconveniência se agrava para as crianças, os idosos e os doentes caminhar pela lama da praia, para logo entrar no mar e,

finalmente, subir nos pequenos barcos a motor, em geral sem fiscalização da marinha quanto às condições de segurança. É nestes barcos e canoas que crianças, adolescentes atravessavam para freqüentar escolas, visto que a Ilha não conta com ensino médio. Também os moradores buscam serviços de saúde fora da Ilha, pois somente uma vez por semana o povoado de Santana recebe a visita de uma médica clínica na sede da colônia de pescadores. Segundo um membro desta entidade, Sr. Djalma, no ano de 2006, 830 crianças e adolescentes que atravessavam diariamente da ilha para escolas de municípios vizinhos à Salvador (São Sebastião do Passé e Candeias).

A população total da Ilha de Maré é de 6.717 habitantes permanentes, sendo 675 as crianças com idade igual ou inferior a 5 anos e 673 de 5 a 9 anos de idade (INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍTICA, 2000) distribuída em nove povoados: Praia Grande, Santana, Botelho, Caquende, Neves, Itamoabo, Bananeiras, Maracanã e Martelo.

No momento, as redes elétrica e telefônica atingem toda Ilha e o abastecimento de água, 90% dos povoados, entretanto, não há saneamento básico, outros serviços de saúde, cartório e policiamento. Cenas de violência têm sido comuns, principalmente nos finais de semana, quando o consumo de bebida alcoólica dos visitantes é excessivo.

Nascimento e morte são registradas em um livro cartorial no povoado de Praia Grande sendo responsável por esta tarefa uma escrituraria da prefeitura de Salvador. Mas é comum não haver registro de morte de crianças que são enterradas em cemitérios não oficiais nos povoados. As principais fontes de renda dos moradores são: pescaria para homens (há apenas duas mulheres), mariscagem para mulheres, cultivo agrícola de banana, coco, cana-de-açúcar, artesanatos de conchas e palha (cana-brava) e renda de bilros (outra atividade feminina). Recentemente, um dos problemas que afeta a população é a questão da segurança policial.

Outra dificuldade da comunidade marezeira é a contaminação ambiental proveniente das indústrias químicas, petroquímicas e petrolíferas instaladas na Baía de Aratu (porto e base naval), Ilha de Madre de Deus (Refinaria de Petróleo Landulfo Alves), próximas à Ilha de Maré. Na comunidade de Porto de Cavalos desde a década de 80, a

Petrobrás abriu poços de petróleo, que seguem ativos. Toda esta situação contamina a produção pesqueira, destrói a flora e a fauna marinha zerando dificuldades para a sobrevivência da família.

A ausência de políticas públicas aliada ao contexto de profunda pobreza e baixa escolaridade, cria uma situação de grave insegurança alimentar e nutricional que fere princípios fundamentais dos direitos humanos à sobrevivência. Conforme nosso registro, a população de Ilha de Maré apresenta como a mais importante atividade remunerada a pesca artesanal e a captura de mariscos, sendo poucos os que se deslocam para o trabalho fora.

É nesse contexto socioeconômico que este estudo discute o território quilombola de Ilha de Maré como um espaço da segurança alimentar de seus moradores. Não nos restringimos à produção pesqueira e aos problemas estruturais do modo de produção (coleta/cultivo), mas tentamos compreender o consumo alimentar, os problemas de acesso aos alimentos, o preparo, hábitos e tabus que envolvem as relações sociais do lugar, este que representa a periferia da cidade de Salvador, e não "isolado do mundo", é assistido apenas por membros de Organizações Não-Governamentais, como a Comissão Pastoral da Pesca, e outras que levam projetos para a melhoria da sobrevivência, a exemplo creches e cursos sobre direitos sociais e previdenciários.

Para Marcus (1995), o nível local reproduz o campo global na medida em os interesses ou desinteresses políticos são reconduzidos. Há, portanto uma estreita ligação entre os valores que envolvem ilhéus e continentais (moradores dos municípios vizinhos). Neste aspecto, o comércio de mariscos e bananas abastece restaurantes desse circuito de vizinhos urbanos e as visitas de finais de semana são recebidas em Maré.

Este exercício etnográfico, com um ano de observação e registros, aborda dimensões teóricas e empíricas referentes ao tema da segurança alimentar dessa população. A complexidade do tema requer uma abordagem compreensiva para a análise das informações acolhidas em campo.

Para um melhor entendimento da questão nutricional, focalizamos os hábitos alimentares locais, estabelecidos na infância, e relacionados a uma série de fatores: desde os valores culturais e afetivos aos de ordem econômica.

A importância dos estudos da cultura e de hábitos alimentares para a nutrição

Meio ambiente natural e cultura se encontram na alimentação humana ao aliar a necessidade deste ato vital a outros aspectos que fazem parte deste sistema sociobiológico que atribui significados ao comer. Neste sentido, o fenômeno cultural alimentação vai além do "comer para viver", pois nasce de uma forma de sobrevivência culturalmente marcada e culturalmente forjada, vez que os seres humanos criam técnicas e "maneiras de viver" através da alimentação (MACIEL, 2002).

> Ainda que primeiro seja o mesmo que comida, estas são categorias que expressam modos diversos de perceber a mesma coisa, em momentos diferentes (antes da preparação/ depois da preparação). Em outras palavras, o processo culinário transforma alimento em comida (WOORTMAN, 1978)

Woortman (1978) cita em seus estudos dois eixos principais para compreensão dos hábitos alimentares: o primeiro privilegia as teorias alimentares por meio de classificação dos alimentos (ex: quente/frio, forte/fraco, reimoso/descarregado), que orientam as prescrições, proibições e os hábitos alimentares; o segundo associa o sistema ao conjunto de diferentes práticas e significações, conferidas pelos distintos grupos sociais e se baseiam na ideologia e na cultura e não apenas nas categorias alimentares previamente concebidas.

Sobre isto, Canesqui e Garcia (2005) relaciona a abordagem do primeiro eixo como parte do universo cognitivo e simbólico, o qual define as qualidades e propriedades dos alimentos e dos que se alimentam; as indicações e prescrições alimentares apropriadas a situações específicas e o valor dos alimentos. Desta forma a autora define a relação entre alimento e organismo x consumidor, com base nos estudos de Woortman. Nesta associação aparece a identidade simbólica da posição social do indivíduo.

Para Canesqui e Garcia (2005), os estudos de comunidade devem focalizar a dimensão cultural da alimentação expressa por crenças e tabus relacionais aos estados fisiológicos, acesso e tradição. Como Woortman, mostram que o sistema de produção e abastecimento alimentar das economias de subsistência e extrativas determinam a composição da dieta. Ao lado dessa condição econômica está o modo de pensar o cotidiano

alimentar, com crenças e tabus que permeiam a noção de preparo dos alimentos, hábitos e classificações dos alimentos (quentes e frios, fortes e fracos).

Estas e outras noções conceituais sobre a alimentação ou comida (adentrando o mundo da cultura) ocorrem ao relacionar alimento, natureza e sociedade, quando a historicidade antecede as formas de pensamento. Os diversos objetos que convivem no mesmo espaço social do cotidiano se constituem em combinações culturais que se reproduzem para significar o comer. Em particular, as combinações dos diversos objetos do cotidiano alimentar em Ilha de Maré (o que se produz e o que compra) fazem parte das diferenças entre os que vivenciam o comércio, os que pescam em grupos, os que têm acesso apenas a mariscos etc. A interpretação do sustento é um texto que têm sentido histórico. Desse modo, como vemos a seguir, a busca de uma coerência sobre um contexto específico encontra um acordo com o adverso, para obter alguma explicação do mundo (GADAMER, 1997, p. 52-53). No caso de Ilha de Maré, o sentido desse movimento funda a significação da sobrevivência num agir que tem como base a antecipação do sentido histórico das práticas alimentares. A tradição dessas noções, desde gerações passadas às atuais, se mescla a valores que ressignificam antigas e novas práticas alimentares. O renovado (cerveja, óleo vegetal, margarina, pão, tipos de biscoitos e outros) e o antigo (pescados, mariscos e farinha de mandioca) convivem no mesmo espaço e grupo social. A interpretação textual sobre essa temática alude um contínuo circular entre antigo e novo, denominado sustento.

A compreensão sobre o comer, como um conjunto de princípios ordenados a conduzir concepções particulares de nutrição e saúde, tem como componente cognitivo a leitura sobre a prática alimentar dos moradores da Ilha. Com isto se descreve e analisa a prática alimentar que envolve hábitos, crenças.

O *habitus* é determinante do comportamento. Na definição de Pierre Bourdieu é uma condição humana que se constitui como práticas estruturantes movidas por tradições. Ou ainda: hábitos alimentares são disposições da cultura que possuem um capital simbólico particularizado em cada região, cada grupo social, com inscrições emblemáticas ou referenciais de um modo de ver e sentir o mundo. Trata-se da apreensão

sobre as coisas do mundo, alimentos, trabalho, e funciona como uma ordenação cognitiva e avaliativa adquirida através da experiência do sujeito em seu mundo social (BOURDIEU, 1979).

Um conjunto de preparações identificáveis como categorias, apoiadas por uma tradição ou um *habitus* se traduzem em determinadas práticas sociais. A dietética regional com receituários expressos nas unidades domésticas dos povoados estudados em Maré mostra que é possível compreender a gênese social desse campo investigativo, em que as práticas alimentares são textos culturais reveladores das necessidades que geram tradições e as sustentam, como coisas materiais e simbólicas produzidas e re-produzidas. A comida pode ser vista como uma necessidade para estes agentes sociais que se relacionam com o cotidiano de pesca e preparações, ou uma comensalidade própria: o modo de comer, as receitas, as escolhas, a seleção de utensílios e materiais utilizados. São estes indicadores de significados e valores que fazem parte da estratégia de inserção e identificação dos agentes sociais entrevistados. Bourdieu construiu o conceito de *habitus* relacionado a crenças, valores e práticas dos agentes sociais dentro de um campo de investigação (BOURDIEU, 1979).

Ao tratar da relação entre alimentação e saúde, Rodrigues citado por Canesqui e Garcia (2005) traz um sistema classificatório dos alimentos relacionado aos seus efeitos no organismo (produção/agravo de doenças e garantia/manutenção da saúde). Algumas destas classificações trazem saberes médicos antigos. O conceito de "reimoso", por exemplo, refere-se a conhecimentos da medicina humoral hipocrática, difundida pelos portugueses no Brasil. Tais alimentos são relacionados a proibições alimentares por causarem alterações no fluxo dos humores corporais e gerarem doenças.

Vale ressaltar que a proibição ou prescrição de alimentos, segundo a teoria popular advém da observação e experimentação, de modo que, mesmo diferenciando-se da ciência tradicional, não devem ser consideradas irracionais ou ilógicas, devem sim, ser captadas pela riqueza que contém (CANESQUI; GARCIA, 2005).

> A comida tem como um de seus pontos centrais a avaliação de força transmissível ao organismo pela ingestão freqüentemente chamada de sustança ou avaliada pela presença de elementos como vitaminas, ferro etc. A oposição entre alimentos fortes e fracos relacionada

> também com a síndrome quente/frio articula-se de maneira íntima e não linear com as qualidades diferenciais do homem/mulher, adulto, velho e criança, estadas regulares e especiais (gravidez, puérperio, menstruação etc) ou ainda com as características das partes ou órgão e das diversas doenças e perturbações (DUARTE, 1986).

A aquisição e a seleção dos alimentos, a organização da unidade doméstica, a divisão sexual do trabalho, controle e prática do consumo alimentar, refeições e composição de cardápios são informações que ganham expressão ao associar o sistema de valores e crenças que cercam o comer. Ao investigar a unidade doméstica, podemos compreender estratégias de sobrevivência que reproduzem práticas alimentares como: compra miúda, crédito (ou pendura), fontes mercantilizadas de abastecimento alimentar (mercado) combinadas com as não-mercantilizadas (pesca e mariscagem) e sistema de trocas, solidariedade (ajuda de parentes, amigos e vizinhos).

Para Maria Eunice Maciel (1996a), a alimentação é impregnada pela cultura e para compreender seus significados é necessário convocar um conjunto complexo de fatores: ecológicos, históricos, culturais, econômicos e sociais.

Dessa complexidade, observamos que os hábitos alimentares dependem, de um lado das possibilidades de acesso ao alimento: produção e consumo em função da posição que indivíduos e grupos ocupam no processo produtivo. De outro, dependem de contextos culturais precisamente por ser a alimentação um fenômeno sociobiocultural. Ou seja, os hábitos alimentares têm conteúdos simbólicos e cognitivos, relativos à percepção do organismo humano e das relações entre as sensações e as substâncias ingeridas. Nesse aspecto, em meio às muitas indagações para uma compreensão mínima sobre segurança alimentar e nutricional em Ilha de Maré, perguntamos: há pescados e mariscos suficientes que possam garantir a segurança alimentar e nutricional, biológica e doméstica desses pescadores e marisqueiras?

Questões de estudo

Os sistemas de idéias são formados por relações internas de um modo particular de pensar o mundo, podendo, em contextos específicos, ser interpretados como sustentáculos às atividades sociais. Geertz (1989)

define cultura e estrutura social, apoiando-se no conceito de ação e mostra a importância de compreender na organização da atividade social em si e suas relações, os elementos que formam sua natureza (da ação) e as idéias que apóiam as atividades sociais.

> A concepção sobre segurança alimentar e nutricional encontra dificuldades referenciais pela falta de interação e interpretação com outros temas associados. As culturas teóricas dos profissionais de nutrição, por exemplo, falam pouco sobre a integração entre corpo/alimento e *self*, em que estruturas simbólicas estabelecem modos de condutas do comer, aleitar, cuidar da alimentação da criança etc. (FREITAS; PENA, 2007, p. 23).

Os hábitos e as práticas alimentares estão diretamente associados às tradições e refletem as condições de nutrição e a qualidade de vida (CERTEAU, 1990; GEERTZ, 1989). Um estudo etnográfico sobre habitualidade alimentar da população de algumas localidades mais poluídas de Ilha de Maré possibilita um conhecimento histórico e cultural dos valores que envolvem o consumo e a nutrição, ainda desconhecidos.

Diante de tantos elementos colocados para interpretação das práticas alimentares em Maré, destacamos questões que consideramos necessárias ao entendimento sobre este objeto: Como as pessoas significam à alimentação? Como significam o acesso de alimentos em Maré? Como interpretam e significam a contaminação ambiental (falta de saneamento e poluição química) em relação à alimentação? Como entendem as enfermidades nutricionais (obesidade, diabetes e desnutrição)?

A busca de respostas a uma série de interrogações permitiu construir o principal objetivo deste trabalho: compreender os significados da Segurança Alimentar e Nutricional dos pescadores e marisqueiras em comunidades de Ilha de Maré a partir de suas práticas alimentares[2]. Trata-se de analisar as expressões significativas referentes à segurança alimentar observadas no discurso da população em estudo, descrevendo práticas de sobrevivência e os hábitos alimentares gerados no cotidiano dos moradores da Ilha. E ao caminhar em Maré observamos os modos de pensar dos marezeiros, como eles se percebem a si mesmos, como se sentem no tempo das marés e que conexões estabelecem entre vida individual e coletiva, sobretudo, como significam suas práticas alimentares[2].

Material e métodos

A segurança alimentar e nutricional é um tema que envolve diversas disciplinas. Este estudo, realizado em três comunidades da Ilha de Maré, utiliza a abordagem da etnografia para uma aproximação da realidade alimentar cotidiana e intersubjetiva na tentativa de apreender concepções que envolvem a temática da segurança alimentar. Observação participante, histórias de vida, entrevistas semi-estruturadas ou em profundidade e anotações em diário de campo, são as técnicas recorrentes do exercício etnográfico utilizadas nesta investigação[3].

No universo de significantes e significados apreendidos das falas dos moradores, buscamos entender prioritariamente as representações que são conferidas ao alimento e às práticas alimentares. Dos diversos valores culturais foi relevante conhecer como a população entende o cuidado alimentar para evitar enfermidades relacionadas à nutrição, bem como noções sobre contaminação ambiental e os alimentos e sobretudo, a natureza e a alimentação. Neste âmbito, a abordagem etnográfica tornou possível focalizar os aspectos sócio-culturais que envolvem o tema numa perspectiva analítica capaz de trazer conteúdos da realidade ainda pouco contextualizados nos estudos sobre o assunto.

Foi possível também nos aproximarmos da compreensão sobre as estratégias de acesso aos alimentos dos pescadores, marisqueiras e suas famílias; os saberes e práticas que envolvem o comer, o tradicionalismo, o novo, a terminologia, a exemplo, de alimentos daqui e de fora (da cidade); como são construídas as restrições, as preferências; como interpretam a contaminação química ambiental em relação aos alimentos. No campo interpretativo as noções conceituais sobre alimentação saudável ou não, aparecem para decifrar significados da segurança alimentar e nutricional para o corpo e a unidade doméstica.

O estudo analisa as atividades cotidianas dos moradores das duas comunidades fisicamente opostas na ilha, o que diferencia as condições socioculturais. A comunidade de Bananeira, com atividades mais primárias de pesca e mariscagem, e de Santana, lugar de veraneio e artesanato, ademais das atividades de pesca e mariscagem. São daí as rendas de Maré e os cestos de palha, trabalhos reconhecidos no mercado de Salvador, ainda que economicamente pouco valorizados.

A organização social em ambas as comunidades é dirigida para ações práticas da vida cotidiana, com conhecimentos baseados no senso comum. Com o raciocínio prático, entendem a realidade social e explicam seus problemas de saúde e suas emoções a partir de suas próprias crenças. Como agentes sociais colocam sentidos na comida diária: sentidos decorrentes do processo de interação uns com os outros para tornar o mundo significativo. Significativo como o hábito alimentar.

Trata-se, pois de um acervo de conhecimentos incluídos na rotina das práticas alimentares. Esta referência diária mantém um ganho psicológico e centra o indivíduo em sua realidade alimentar (GEERTZ, 1989). Os marezeiros conformam sua auto-percepção a partir das suas observações sobre o tempo, as chuvas, os tipos de marés para a pesca diária. Estes saberes são os que explicam o corpo e o alimento no mundo cotidiano.

Por se tratar de um estudo complementar a um projeto maior, Crianças quilombolas: práticas alimentares, contaminação ambiental e dos alimentos em Ilha de Maré, financiado pelo Ministério da Saúde, este trabalho se apóia em informações já analisadas sobre a população, como: Dados antropométricos dos menores de cinco anos, exames de material biológico (sangue, fezes, urina) para avaliação de anemia ferropriva, níveis sangüíneos e urinários de chumbo e cádmio, avaliação do impacto da contaminação química ambiental no pescado consumido pela população e outras informações que contribuíram para compreender melhor os registros sobre as práticas alimentares.

Análise das falas

Para o desenvolvimento deste trabalho foram analisados onze entrevistas e o registro de impressões do cotidiano em três comunidades da Ilha de Maré: Bananeiras, Porto de Cavalos e Santana.

O ponto central sobre o tema da segurança alimentar e nutricional em Ilha de Maré é a triangulação entre o mar (e/ou o mangue), o pescado (peixe, marisco) e o homem ou a mulher (pescador/marisqueira). Estes se relacionam com o cotidiano alimentar, a disposição para o trabalho, as fases da vida, a percepção do corpo (o que faz bem ou mal para a saúde), ademais do consumo, o comércio e a preparação da comida.

Apesar das dificuldades estruturais do local, a imagem do conjunto de elementos que cercam o mundo da vida cotidiana (a lua, o tempo, a maré) faz parte do acervo de referências que torna as atividades de mariscagem e pesca uma forma digna e prazerosa de obtenção do sustento. Para as marisqueiras a maré é “tudo”.

> *É coisa boa. Às vezes estou preocupada dentro de casa com a cabeça quente, pego minha vasilha e vou para a maré [...] Esqueço os problemas. Não fico pensando nada. Mesmo que volte pra casa e comece tudo de novo* (Maria).

> *Eu gosto da lama na minha pele, gosto de botar a mão e vê que estou arrancando alguma coisa que está sendo útil [...]. Posso pegar meu marisco, levar pra minha casa, colocar na minha mesa pra minha família comer. Então eu faço isso com amor* (Renata).

Como uma estratégia da sobrevivência, o ofício de pescador ou marisqueira é ensinado às crianças desde muito cedo. Sobre isso Dora diz:

> *Foi mãe. Ela me levava junto e quando chegava na poça tinha o sirizinho mole, ela ia [deixava-a sozinha para que aprendesse]. Quando ficava difícil ela [a mãe] fazia assim com o pé [cavava na areia] e me mostrava. Aí eu pegava, fui aprendendo. [...] Pesco desde 5 anos de idade. Não me aperto, se ele desempregar, ele vai pescar. Não vai ficar com fome* (Dora).

Na pesca não há desemprego. O marezeiro sempre será pescador. Além desta tradição de sobrevivência e sustento da família, seja como principal ofício de pescador ou marisqueira, ou como forma de complementar outra atividade desenvolvida pelo chefe da família. O contexto é tido como provedor de alimentos para a família, o que os ajuda a afastar o fantasma da fome.

A fome não é somente a sensação fisiológica de vazio no estômago, mas é interpretada e ressignificada como um estado de carência social. Ter fome é não ter emprego ou renda que atende às necessidades básicas da unidade doméstica; é a perda gradual da dignidade e da auto-estima. Neste sentido, Dora define a fome como uma situação em que só se pensa o pior e atribui a superação deste estado de carestia na sua vida à ajuda divina. Para ela, a certeza de obter alimentos no mangue e no mar está associada a conquista de outros bens, como a luz, o comércio, a possibilidade de não só ter o peixe, mas também o dinheiro para comprar outros alimentos como o tempero e a farinha.

A situação financeira da maioria dos moradores é precária e o número de filhos é em média de cinco por unidade doméstica. Ainda que este número esteja mais reduzido nas gerações mais jovens. As crianças iniciam o trabalho na coleta de mariscos desde cedo. Uma lata e uma colher são seus instrumentos de trabalho para a toda a vida. Na divisão sexual do trabalho, os meninos vão para o mar, as meninas aprendem a conviver com a lama do manguezal. Seus horizontes estão no mar e suas mãos, a procura do alimento, respectivamente, todos os dias na panela de barro esquenta a água de sal para colocar mariscos. Depois, come-se o pirão amassado com marisco, sem ritos de almoço ou jantar. Os adolescentes comem no quintal junto aos pequenos. Os adultos comem depois, quando voltam do mar e do mangue. Às vezes só voltam no por do sol. Em casa há sempre uma mocinha que ajuda, a filha maior. Um dia ou outro se vai ao mato catar dendê para fazer azeite. Dendê é quente e se come com receios. O idoso teme o dendê pois acredita que seu fígado está gasto e não agüenta mais comer algo tão forte. As crianças menores de um ano também não o experimentam. Entretanto, tudo depende da "natureza da pessoa". Os pescados reimosos, de pele grossa, são considerados sujos por isso sujam o corpo da pessoa.

> *Aqui é um lugar muito bom de viver. Aqui é um paraíso escondido e que ninguém olha pra ele. Só olha em tempo de política, de eleição. Aí aparece um bocado prometendo que vai fazer posto médico, ponte, isso e aquilo. Quando termina a eleição desaparecem, esquecem que a ilha existe* (Sr. João).

A falta de políticas sociais e de atenção governamental é pauta constante de debates entre moradores e suas associações, que têm na carência de saneamento, de serviços de saúde e de segurança, a ilustração da segregação sofrida por este território quilombola.

Os serviços de saúde não são priorizados. Dona Dora traz como exemplo a sua saúde fragilizada, pela labirintite e problemas renais. Sem assistência na comunidade, ela se submete ao desconforto da viagem em pequenas embarcações de madeira para visitar alguma unidade de saúde em Salvador ou outro município vizinho. Trata-se de um processo dispendioso e demorado. A dificuldade de assistência leva muitas vezes a um pré-atendimento local, como no caso de cortes, em que são feitas suturas por algum membro da comunidade que tenha mais habilidade.

“Os meninos se cortam, precisam dar um ponto ou dois, tem que viajar. Se não tiver dinheiro, não viaja, fica aqui”. A pouca assistência é prestada por uma médica que vem à comunidade uma vez por semana, em apenas um turno do dia. Mas para os moradores isto não basta.

> *Aqui precisa mesmo é de um hospital, mas que tenha médico 24h, que não tem e quando tem é assim: vem de manhã, meio-dia vai embora.[...] É aquele lá de cima [Deus] pra atender a gente aqui [...] Um pião que nem eu só tem as graças de Deus de dia a noite e nove filhos* (Sr. João).

Segundo dados do Projeto Crianças Quilombolas (FREITAS, 2004), a situação das crianças menores de 5 anos merece destaque, pela nanismo nutricional (21%), além do quadro de contaminação por metais pesados presentes nos mariscos e peixes ingeridos na dieta (94% na comunidade de Santana). A intoxicação por metais pesados (chumbo, cádmio) também afeta adultos e tem conseqüências diversas, principalmente na regulação do ciclo hormonal de mulheres, disfunção renal, anemia severa, problemas neurológicos. O risco ambiental altera vida do lugar, afeta a produção pesqueira e o manguezal.

> *A pesca a aqui pra gente começou a fracassar depois que entrou as fábricas aqui no porto de Aratu. E muitas vezes essas fábricas dão descargas pra dentro d´água. Morre vinte ou trinta quilos de peixe. Eles lá trabalham com produtos perigosos, químicos. Tequimar, Dow Química, essas firmas são tudo química [...] eles queimam o gás etano. Tem uma chaminé e a fumaça chega a sair preta e joga toda aqui pro lado de Maré. A poluição é tremenda. Quer dizer, eles só fazem prejudicar Ilha de Maré e não faz nada pra gente* (Sr. João).

Conforme a narrativa, é possível notar que os efeitos da poluição são sentidos diretamente no ambiente, mas de maneira curiosa, poucos relacionam poluição à saúde. O que mais se dizem prejudicados é com a queda da produção de pescados e mariscos.

> *No mar, aquela borra, óleo. Os mariscos e os peixes morriam não agüentavam aquela quentura. Ficaram mais escassos os mariscos, os peixes. A gente chegava na coroa e encontrava os mariscos em cima da terra, tudo morto [...].Não agüentavam. A borra é quente e na maré ofendia os mariscos. Mas só atingia os mariscos, as pessoas não. O pessoal nunca foi atingido* (D. Aparecida).

A destruição do mangue e conseqüente desequilíbrio do ecossistema tem relação direta com a produção e o consumo de produtos

marinhos, que são a base da cadeia alimentar dessa população. Tal situação, segundo relato de moradores, ocasiona o decréscimo na produção de pescado em grande escala, o que dificulta a manutenção do consumo doméstico e a venda do produto.

> *Antes tinha muito marisco, caranguejo. E quando amanhecia e não tinha nada pra comer, eu ia ao mangue pegar caranguejo, aratu, siri, sururu, fazia aquele escaldado e a gente comia. E agora não. Se duvidar nós não trazemos nada para comer, porque está difícil. Os caranguejos morreram. Antes chegava a juntar um tonel. Tanto caranguejo andando... E esse ano que passou, não deu caranguejo nenhum. Só andou caranguejo no 1º mês, que foi janeiro. Mas nem fevereiro, março, não andou mais caranguejo, porque não tinha. Pra chegar no mangue, tanto caranguejo morto que fazia dó* (D. Maria)

> *Ela ia apanhando siri duro e eu apanhando siri mole nas poças, porque ela não sabia como era para apanhar. Eu vendia o mole pra comprar alguma coisa, farinha, limão, uma coisa pra mãe comprar. E aí o duro que ela apanhava a gente comia* (D. Dora).

Com a dificuldade de obtenção de mariscos, o abastecimento da Ilha cresceu em produtos processados. Entra em cena nos últimos cinco anos a oferta de biscoitos de vários tipos, massa de sopa, macarrão, extrato de tomate, óleos vegetais, temperos, achocolatados, sucos, entre outros.

Com a presença de geladeira e *freezer*, a visita aos mercados e feiras dos municípios de Candeias, São Sebastião e São Tomé (Salvador) favorece o abastecimento de frango congelado. Isto modifica a relação com a criação de galinhas de quintal que para os moradores não são animais bons para comer porque se alimentam de "porcarias da terra".

O déficit entre renda familiar e o valor de comércio das mercadorias na Ilha leva a uma diminuição do poder de compra do pescador e da marisqueira, fator agravado pelo custo do deslocamento já que muitos não possuem embarcações e têm que pagar pela travessia de seus produtos para ir a outros mercados. Esta realidade, somada a questão do hábito, leva a outra situação de risco nutricional, a monotonia alimentar, ilustrada neste caso pelo binômio "pescado x farinha". O consumo da farinha é muito valorizado desde os primeiros meses de vida. *Pirão bem mexido no fogo até ficar soltinho na panela, papa e dá três vezes no dia* (D. Maria). Quando a criança começa a sentar sozinha, o pescado passa a fazer parte da sua alimentação.

Os alimentos estão associados à força, vitalidade para crianças, conforme impressões coletadas e registradas: em dia de sexta-feira, a mãe, passa aratu nas pernas dos meninos que demoram de andar. *A gente vai botando o aratu ao redor da casa com a criança nos braços [...] o aratu andando pelas pernas da criança, a criança gritando de medo. Também se faz um caldo de aratu e sururu para dar força às crianças fracas* (diário de campo).

A noção de força e fraqueza está relacionada à natureza da criança e ao *dia que ela nasceu, se tinha lua, se não tinha, se a maré estava boa pra mariscar, ou não* (diário de campo). *Menino e menina fraca, sem força para andar e comer são filhos da lua minguante.*

Os tabus estão presentes nas mais diferentes fases da vida e são significativos para o bem-estar do corpo e a preservação da saúde. Por exemplo: mulheres durante a menstruação devem evitar o consumo de abacaxi, melancia e jaca dura para não inflamar o útero; outra regra geral é a proibição de comer com "cisma" (aborrecido), pois pode causar amolecimento do corpo e febre.

Assim como existem os ritos para se comer, existem também formas de preparar o alimento que vai à mesa. As moquecas figuram como preferência nas refeições dos marezeiros, sempre acompanhadas de um tempero simples.

Com base nos relatos é possível observar que a criação de frangos e patos praticamente inexiste, bem como é rara a cultura agrícola. *Até um tempo, todo mundo tinha bananeira. Saia barcos carregados de banana. Mas hoje não está tendo mais isso porque aquele pessoal mais velho foi morrendo e o mais novo não quer isso* (Sr. João).

O abandono do cultivo e da criação não reflete uma questão de desapego à terra ou ao lugar de origem por parte dos marezeiros. Retrata uma situação de mudança de hábitos e incorporação de novos costumes, que afastam o jovem dos ofícios tradicionais e por muitas vezes o retiram da Ilha, como forma de buscar novas realidades, mesmo longe do seu "paraíso natal".

> *Saem daqui por falta de estudo, por falta de diversão. Muitos hoje em dia estão entrando nas drogas, porque não tem outro meio de ocupar a mente, não tem uma diversão. A violência está aumentando porque está em porta de bar dia de sábado ou domingo [...]. Eu penso em sair daqui da ilha no seguinte, pra trabalhar, pra realizar um sonho meu, porque aqui dentro eu sei que não vou*

> *conseguir é muito difícil. Mas se aqui dentro tivesse como realizar meu sonho, eu não pensava em sair daqui. Seria a última coisa que eu pensaria, era sair daqui* (Carmem).

Conclusão

A análise dos sistemas de idéias que formam as relações internas de um modo particular de pensar o mundo, extraídos de contextos específicos nas comunidades de Ilha de Maré, direcionaram este estudo. As estruturas simbólicas que definem o campo alimentar da população, bem como a experimentação de seus produtos no cotidiano com os diversos símbolos significantes, permitiram a interpretação das diversas configurações culturais que envolvem a comida e o comer em Maré.

Serão então entre o céu e o manguezal, o céu e o mar, as únicas imagens de certeza de manter a condição de comer diariamente. Ao falar em comer os moradores dirigem os olhos à lua, ao céu, ao mar. A condição cosmológica o tempo faz parte da certeza ou segurança alimentar e nutricional diária, no campo biocultural.

O alimento supre as sensações de fome e a comida se mantém de modo permanente nas comunidades estudadas, pois a natureza: (manguezal e mar) é para eles a fonte inesgotável da sobrevivência.

A contaminação que reduz a cada dia a produção de mariscos e pescados é um perigo ambiental pouco interpretado pelos moradores. Evitam falar sobre o assunto e entendem que vai passar. Pois, para eles *o mar cura tudo*. Estão ali desde muito, são tantas histórias que interpretam de seus antepassados e de suas experiências, que preferem apoiar-se na expectativa de deixar o tempo resolver o problema. Eles reconhecem que ainda não sabem como resolver estas questões políticas. Sentem-se ilhéus e socialmente isolados.

A segurança alimentar e nutricional não é uma expressão de sua linguagem, mas se sentem seguros enquanto tiverem Deus, o manguezal e o mar. A segurança alimentar, o ambiente (mar e mangue) e as práticas alimentares integram valores de necessidade e prazeres e também envolvem sistemas de valores relacionados a história e a capacidade organizativa desses moradores para viver e criar seus filhos. As três comunidades têm

realidades semelhantes e estão vivendo as conseqüências danosas da contaminação ambiental.

Notas

[1] Populações tradicionais são aquelas que vivem em uma organização socioeconômica pré-capitalista, que não empregam o trabalho assalariado e que desenvolvem atividades a partir do uso de recursos naturais renováveis (DIEGUES, 1994)

[2] Concebemos neste estudo como práticas alimentares: a obtenção de alimentos (mariscagem, pesca, agricultura e compra), o preparo e o consumo. Nas práticas, também observamos crenças, símbolos, escolhas, condutas.

[3] A pesquisa conta com aprovação do Comitê de Ética da Universidade Federal da Bahia, Hospital Climério de Oliveira.

Referências

BOURDIEU, P. **O poder simbólico**. Lisboa: Difusão Editorial, 1979.

CANESQUI, A. M; GARCIA, R. W. D. **Antropologia e nutrição**: um diálogo possível. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005.

CASTRO, J. **Geografia da fome**. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2000.

CERTEAU, M. **A invenção do cotidiano**. Petrópolis: Vozes, 1990.

DIEGUES, A. C. S. **O mito moderno da natureza intocada**. São Paulo: USP, 1994.

FREITAS, M. C. S. (Coord.). **Relatório do projeto crianças quilombolas**: práticas alimentares, contaminação ambiental e dos alimentos em Ilha de Maré. Brasília: Ministério da Saúde, 2004.

______. ; PENA, P. G. Segurança alimentar e nutricional: ensaio sobre a produção do conhecimento com ênfase aos aspectos da cultura. **Revista de Nutrição,** v. 20, n. 1, p. 69-81, jan./fev. 2007.

GADAMER, H. G. **Verdade e método.** Tradução de Flávio P. Meurer**.** Petrópolis: Vozes, 1997.

GEERTZ, C. **A interpretação das culturas.** Rio de Janeiro: Guanabara, 1989.

MACIEL, M. E. Cultura e alimentação, ou o que têm a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin? **Horizontes Antropológicos**, n. 16, 2002.

______. ; Sergio Alves Teixeira (Org.). **Comida**: horizontes antropológicos. 4. ed. Porto Alegre: PPGAS/UFRGS, 1996a. 160 p.

______. Introdução. **Horizontes Antropológicos**, n. 4, p. 1-3, jan./jun. 1996b.

MARCUS, G. E. **Ethnography in/of the world system:** the emergence of multi-sited ethnography first published. **Annual Review of Anthropology**, v. 24, p. 95-117, 1995.

MINAYO, M. C. S. **O desafio do conhecimento**: pesquisa qualitativa em saúde. 6.ed. São Paulo: HUCITEC; Rio de Janeiro: ABRASCO, 1999.

POULAIN, J. P.; PROENÇA, R. Reflexões metodológicas para o estudo das práticas alimentares. **Revista de Nutrição**, v.16, n. 4, p.365-38, dez. 2003.

RAMALHO, S. **Segurança alimentar em Porto de Sauípe.** 2002. Dissertação (Mestrado em Nutrição) – Escola de Nutrição, Universidade Federal da Bahia, Salvador, 2002.

VALENTE, F. L. S. **Segurança alimentar**. Brasília: Ágora, 1999.

WOORTMAN, K. **Hábitos e tabus alimentares em populações de baixa renda.** Brasília: Universidade de Brasília, 1978. Documento.

Introdução

A diversidade de informações sobre alimentação nas muitas instâncias sociais levou-nos a pesquisar os motivos que levam os escolares das unidades públicas de ensino a escolher e formar hábitos alimentares, sobretudo a partir do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

Antes, lembramos o discurso oficial das ciências da nutrição, que nem sempre consegue associar o campo biomédico à realidade sociocultural ou nem sempre se conecta a outras possibilidades inscritas por atores sociais em seus distintos grupos ideários. Neste sentido, este estudo de abordagem quali-quantitativa sobre a alimentação do escolar traz o cotidiano das escolas públicas em duas unidades da cidade do Salvador e em quatro outras de municípios circunvizinhos: Lauro de Freitas e Alagoinhas.

A polissemia alimentar da sociedade brasileira revela valores específicos e globais, para os que vivenciam a escola, em particular os adolescentes, pois são estes os que mais inscrevem valores e definições sobre a alimentação e objetam a retórica do sistema oficial, este que fala de equilíbrio entre micro e macro nutrientes, percentuais bioquímicos para garantir melhor desenvolvimento físico e mental. Entretanto, pouco se relaciona à realidade para rediscutir um modelo de orientação alimentar mais aproximada do contexto sociocultural de maneira geral.

Esses adolescentes investigados pertencem às camadas populares urbanas e semi-urbanas (pela proximidade do rural) e em suas falas denunciam valores culturais e condições socioeconômicas que repercutem em significações sobre a alimentação que recebem do Estado. O Programa de Alimentação Escolar (PNAE) do Ministério da Educação é entendido por estes agentes sociais, que vivem carências e insegurança alimentar, como parte do currículo a que estão submetidos e que são obrigados a adaptar-se.

Assim, este estudo permite uma abertura para conhecer alguns dos aspectos necessários à reorientação do Programa em nível local, na vida cotidiana escolar em que valores como tradições e crenças no campo da alimentação e da saúde, aparecem como indicativos de aceitabilidade ou recusa dos alimentos oferecidos em cada campo específico das escolas investigadas. Contemplamos enunciados dos sujeitos implicados na

alimentação escolar para obter uma compreensão desta temática, revestida, por um lado, de ideologia e poder político, e por outro, de necessidade, indiferença e fome.

São os traços culturais que tornam complexas as indagações para a compreensão dos significados da alimentação do escolar. São estes os resultantes de escolhas objetivas e subjetivas cujos valores, socioculturais nos aproximam das respostas sobre a realidade social dos sujeitos implicados e sobre suas vivências com a temática. Para tanto, foram observados e analisados: a alimentação saudável e a escola; campo semântico; a alimentação da escola como símbolo do conteúdo escolar; a alimentação como formalismo e valorização social dos atores envolvidos; a participação ou não dos atores sociais no processo de elaboração de cardápios; os sentidos sobre o comer na escola e na rua; os hábitos alimentares da família, da escola, da rua (proximidade da escola); a análise das dimensões dominantes expressa pelos sujeitos da escola; saúde e alimentação; conceitos de risco no trabalho da executora da alimentação escolar; contaminação alimentar; qualidade alimentar e segurança alimentar e nutricional; memória alimentar dos escolares do ensino médio.

O cuidado com o corpo e com a alimentação tem sido um dos temas complexos no mundo contemporâneo. A alimentação em diferentes grupos sociais distintas representações da realidade e semelhantes quadros nosológicos, como obesidade, hipertensão, diabetes e enfermidades coronarianas.

Diante desta problemática, em que a obesidade se apresenta como uma pandemia (em várias partes do mundo), a alimentação para o corpo saudável demanda a necessidade de reproduzir práticas correspondentes a teorias que expressem maior eqüidade de nutrientes como respostas à saúde. A expressão “alimentação saudável” tem sido definida por técnicos e cientistas da saúde como um estágio de re-significação alimentar na prevenção dos transtornos alimentares, os quais podem ser tomados como registros de um modo de pensar e agir sobre o comer.

De fato, a obesidade em adolescentes é um quadro visível em várias cidades do País (MONTEIRO; CONDE, 2000). Dentre as causas mais freqüentes, observa-se o crescimento da oferta de carboidratos simples e gorduras sob a forma de guloseimas e frituras nos espaços públicos das proximidades das escolas e que concorrem com a alimentação

de melhor qualidade oferecida gratuitamente para o ensino fundamental no interior da escola pública.

São ainda raros os estudos que investigam noções conceituais sobre alimentação saudável por estudantes das camadas populares e em especial são raras as avaliações do programa de alimentação do escolar. Neste sentido, o presente projeto de pesquisa pretende produzir um conhecimento capaz de auxiliar a melhor atuação do PNAE, em Salvador, municípios e distritos vizinhos.

Hipoteticamente, pode-se dizer que os significados da alimentação escolar são distintos em cada contexto sociocultural e para cada sujeito. As construções conceituais dependem da implicação dos sujeitos, constitutivas no espaço da unidade familiar, seus primeiros anos na escola, contextos em que a narrativa recordada pode descrever (BENJAMIN, 1989).

Conforme observações realizadas em duas escolas públicas de Salvador e duas em outros municípios, durante 12 meses, a alimentação nem sempre é aceita pelo escolar, principalmente para os que têm mais de dez anos de idade. Representa um atributo imposto, de uma escola igualmente imposta, sendo por isso, rejeitado pelos que querem transgredir conceitos e sistemas fechados (FREIRE, 2000). Também o acesso às muitas opções oferecidas no espaço público ou a rua na proximidade da escola sugere ser esta uma possibilidade livre e nunca uma imposição.

Da observação do pequeno comércio de lanches nas proximidades de escolas e a suposta negação das refeições servidas aos alunos, percebe-se junto aos alunos da 4ª série a formação de sentidos socioculturais sobre a alimentação oferecida. A escolha da série é atribuída aos conteúdos curriculares que abordam as ciências naturais: o corpo, a alimentação e a saúde, conforme se notificou. Ademais da 5ª série em diante muitas escolas do governo estadual já não oferecem alimentação no curso médio.

Em resumo, temos como objetivos principais: 1) compreender os significados da alimentação escolar por atores sociais que vivenciam o cotidiano dessas escolas. Especificamente, escolares da 4ª. e 5ª. séries; os da 1ª. série do curso médio e o supletivo à noite; 2) interpretar e analisar narrativas e redações (autobiografia alimentar) dos escolares; discursos oficiais do Programa Nacional de Alimentação Escolar junto aos

professores e merendeiras das referidas escolas; o padrão alimentar dos alunos do ensino fundamental das séries acima mencionadas.

Material e métodos

A pesquisa de abordagem qualitativa utilizou como técnicas a observação participante e a análise de significantes das narrativas de escolares, professores e merendeiras, seguindo um roteiro semi-estruturado para entrevistas e focalizando critérios de aceitação, rejeição, descrição da alimentação oferecida e de outros alimentos procurados na proximidade da escola. Como motivações para referir-se aos aspectos éticos sobre a nutrição e saúde dos escolares, foram realizadas redações com a intenção de que eles refletissem sobre o comer, a escola, a merenda, para tentar uma abertura sobre o tema. Em particular, as autobiografias redigidas trouxeram significantes diversos com os quais foi possível cruzar informações (LUDKE; MARLI, 1986, SOUZA; ABRAHÃO, 2006). Foram recordadas a alimentação do escolar no período de 5 a 10 anos atrás, junto aos fragmentos da memória dos jovens do ensino médio e supletivo.

A análise organizou um conteúdo que relacionou questões representacionais e simbólicas sobre a alimentação na casa, na rua e principalmente na escola. Os objetivos políticos do PNAE eram desconhecidos dos professores, merendeiras e alunos. As análises das autobiografias dos escolares sobre sua alimentação confirmaram a escolha de produtos ao fazerem analogia com o prazer e a brincadeira e não com a saúde propriamente dita. A preferência é comer com recreação, conforme observamos em estudantes da 4ª. série e do 1º. ano do curso médio e supletivo, sendo que já não recebem alimentação do Programa[1].

Estes instrumentos objetivaram a análise detalhada sobre o comer na escola, a formação de hábitos do adolescente, mudanças ou não, de condutas alimentares prejudiciais à saúde. O estudo se apóia em uma temporalidade que tem como base as lembranças sobre a alimentação na infância e no tempo atual. Delimita-se, assim, o sujeito/objeto indicativo de questões biológicas e sociais para se compreender a tradição e as novas aquisições do comer em cada personagem deste estudo. A compreensão do que pensam sobre a alimentação na escola, na casa e na rua, gravita

em torno de cada sujeito compondo associações específicas para indicar a conjugação de categorias do cotidiano como: preferências, sabores, tradição, hábitos e as associações semânticas indicativas de significantes para os escolares, como: *bom e ruim de comer; necessidade; besteira; fome*. Para professores e merendeiras: *obrigação; necessidade; o governo dá e o aluno tem que receber; não precisa ter gosto*.

Desse modo, descortinaram-se valores sobre o comer na escola, sem olvidar conteúdos curriculares que se referem à alimentação saudável e à nutrição. A cuidadosa análise narrativa tomou como critérios a seleção de significantes expressos nas falas dos sujeitos investigados. Para alguns autores os significantes ou termos e expressões chaves são as enunciações mais significativas do problema (BARTHES, 1992, 1997; GEERTZ, 1989). Nesse sentido, foi importante valorizar o contexto específico da fala, registrar os fragmentos da história de vida, os sinais relacionados à alimentação interpretados pelos sujeitos implicados nestes contextos analisados (DELEUZE, 2005, SOUZA; ABRAHÃO, 2006).

Ao reconhecer o contexto específico alimentar como um dado regional dos sujeitos, foram agregadas informações para compreender o que é possível modificar nas práticas socioculturais prejudiciais à saúde.

Alimentação na escola

Para uma sistematização das informações obtidas em entrevistas gravadas e transcritas, foram agrupadas por categorias unidades analíticas e subtemas sobre os sentidos de comer, de sociabilidade, de estruturas relacionais à cultura e ao conhecimento da nutrição adquiridos na escola e na família. O número de sujeitos entrevistados (professores, executores da alimentação e escolares do ensino fundamental e médio) ocorreu em campo desde as primeiras informações e sucessivas interpretações desses sujeitos sobre o tema.

Foram diversas as visitas às escolas, onde se realizaram aproximadamente 50 entrevistas, registros de observação direta, redações, conformando a perspectiva desenhada da investigação, ao objetivar uma construção aprofundada da análise (LÜDKE; MARLI, 1986, MINAYO, 1996, ORLANDI, 1993, VÍCTORA, 2000).

No empírico, o escolar e sua alimentação não se separam para o processo interpretativo. Como se sentem com a alimentação oferecida, como pensam a comida e o corpo são algumas das questões investigadas. Ao analisar falas, observam-se heteroreferências e auto-referências sobre a alimentação, a escola e o corpo, formas de reconhecimento do escolar e dos trabalhadores das escolas sobre a alimentação do PNAE e outras.

A referência alimentar que atribui valor de qualidade entre bom e ruim configura-se como sistema organizado que interage reciprocamente. Assim, gostos, imagens e sensações ora se assemelham, ora se afastam. Ora o mingau é ruim, ora é a sopa, ou fruta. Algumas vezes, alimento ruim ou bom está associado à qualidade da sala de aula, um conteúdo que não é apreciado pelo aluno, como aula de redação ou matemática. A receptividade do escolar com os alimentos oferecidos pelo PNAE muitas vezes faz diferenças na sensação do gosto. O grupo social estudado possui, então, semelhanças em suas histórias sociais e possibilidades diversas no campo individual.

Os enunciados sobre o que comem e o que desejam na escola são informações que expressam hábitos, crenças e tantas outras capacidades adquiridas por esses adolescentes que vivenciam experiências da pobreza e da extrema pobreza. Comer o que não gosta nem sempre pode ser dito. A expressão de silêncio sobre o tema revela e constrange.

O escolar entende o PNAE como um assunto presencial do cotidiano da escola em que não há escolha. Esta condição encerra e abre a reflexão nos níveis internos de impressões e interpretações sobre o que concebem como bom ou não para si. É nesse campo interno ou subjetivo que os sujeitos se reconhecem e conectam aos valores da comida da casa, da rua e da escola. Por esta razão, o comer-na-escola é uma realidade circundante de objetos diversos para os estudantes, com sentidos que se assemelham e se retraem, como pudemos observar. Alguns comem o que não gostam, mas não podem recusar, outros têm *nojo*, *passam mal*, outros dizem gostar muito de qualquer refeição oferecida. Os contextos particulares e as histórias de vida fazem parte inseparável das sensações.

Da pluralidade micro-contextual da escola – cada série, classe, grupo de amigos – há um conjunto de traços que se constituem critérios da textualidade analisada. Esta produção expressa uma multiplicidade de sentidos que se entrecruzam de modo inesgotável entre os subtemas e os

protagonistas. As informações se cruzam para denunciar semelhanças e diversidades entre si, numa condição objetiva-subjetiva que transcende a mesma realidade (RICOEUR, 1988). Desse modo, o que é ruim para um é igualmente ruim para o irmão em outra classe ou para o grupo de amigos.

O cuidado de si

> *Quero uma alimentação saudável rica em vitaminas, cálcio e tudo que seja bom para nossa saúde. Mas, só penso em comer produtos enlatados, ou aquelas deliciosas massas (pizzas), doces e outras guloseimas, mas estou descobrindo que uma boa alimentação tem que começar desde pequeno para que mais tarde não venha a ocorrer sérios problemas* (escolar, adolescente).

Ao tentar uma correspondência reflexiva entre os estudos de Michael Foucault (1985) sobre "o cuidado de si" e a noção de alimentação saudável expressa em diversos discursos e na mídia, entende-se a adjetivação e simbolização da disciplina do corpo e do gosto no mundo moderno. Isto se dá quando se reúnem conteúdos sobre os termos "alimentação" e "saudável" na regulação da conduta do comer, esta, que a sensibilidade humana pode formular (DELEUZE, 2005; FOUCAULT, 1985). Desse entendimento, pressupõe-se o campo do comer como uma pluralidade cultural em que o indivíduo em qualquer sociedade se identifica para sentir-se atualizado no mundo em que a mídia regula valores e modela o cotidiano (COUNIHAN; KAPLAN, 1998).

De fato, ninguém está alheio ao que come. E são os espaços do comer, numa temporalidade e intencionalidades próprias das relações sociais, que sustentam representações e crenças a expressarem a alimentação individual e coletiva, nos ritos da "camaradagem" da escola e tantas qualidades que conferem publicidade e valor para os adolescentes, em geral.

Para os nossos entrevistados, o cuidado de si toma o gosto como referência principal e fenomênica cultural. Como um princípio racionalizador e moral. Neste aspecto, não é possível ignorar enunciados sobre como se vivencia a alimentação nessa fase da vida, entre escola, rua e família. Como um rito da conduta para aceitação de si no mundo, o adolescente escolar antecipa esta conduta ao pensar sobre o prazer de comer e o projeto racionalizador do saudável. Assim, neste conflito, tudo se torna intencional: a escolha, a recusa, o gosto.

Para uns, ir à escola está, portanto, associado ao comer na porta da escola, na rua da escola, em frente aos comparsas que também vivenciam este prazer socializador. Ao ocupar-se de si neste rito, a alimentação saudável é a regra moral, a norma escolar. Objeto de antecipação da ocupação de si, o cuidado com o corpo aparece nas falas desses jovens mais como aceitação pelo outro que pelos valores sobre o saudável biológico.

A expressão saudável entra no campo intersubjetivo como uma conduta de verdade da escola e não como uma necessidade do escolar em ocupar seu corpo em procedimentos sobre o bem fisiológico. Para eles, a analogia entre corpo e comer está no prazer, na felicidade de estar com outro (s). "Saudável é ser feliz", aceito, visível. Toma-se o conceito de saudável como disciplina, moldagem do pensar o corpo, como uma matéria escolar que se tem que memorizar.

Do discurso oficial do PNAE sobre o saudável alimentar (BRASIL. Ministério da Saúde, 2006), notifica-se que, para os escolares, não há conexões entre mundo saudável e alimentação. As preferências alimentares dos escolares são questões específicas em cada lugar. Ora se gosta de mingau, ora este alimento pertence à criança e não ao adolescente. Ora a sopa é alimento noturno, ora se gosta porque não há outra coisa para comer na escola naquele dia e, segundo alguns, pode-se fingir ser noite ou se sente o gosto da noite ao tomar a sopa da escola.

A fome do estudante da noite

Ao perguntar sobre a fome aos adolescentes que estudam à noite, as respostas foram surpreendentes:

> *Existem muitas fomes: de saúde, alegria. Fome de namorar. Fome de uma boa alimentação que me faça ficar mais belo e saudável* (Augusto, 18).
>
> *Sem um sustento não temos força de vencer e nem de prosseguir adiante* (Marcus, 19 anos).
>
> *O povo tem fome. Fome mata. Há muito desperdício e egoísmo. Os restaurantes não permitem que seus funcionários levem [comida] pra casa. Penso que o problema da fome tão cedo não acaba* (Gláucia, 18); *Tenho fome de comida, de justiça, de tanta coisa que é quase impossível enumerar. Neste exato momento, tenho fome de chocolate e batata frita. Nas sextas e nos sábados, tenho sede de*

> *cerveja. Uma sede interminável. Quase sempre tenho fome de tudo* (Renan Alves, 19 anos); *Fome de paz e solidariedade. Sede de mudança. Graças a Deus, ele não me deixa faltar [comida], boa ou ruim tenho na minha mesa. Não tenho só fome de comida, mas de mudança* (Vânia, 19).

E ainda: *Os nossos governantes não olham para o seu povo carente [...]. Temos fome de realidade, de um país melhor, de paz* (João, 19). A ausência da alimentação na escola à noite demonstra a indiferença das políticas públicas para estes escolares que trabalham durante o dia e estudam cansados e famintos após o trabalho. Portanto, as expressões sobre a necessidade ou o direito à alimentação escolar fazem alusão aos valores referenciais da estrutura social que conhecem. Para eles, "fome de paz", e " de solidariedade" são os termos encontrados para sinalizar a ausência desses valores na escola: a falta de acolhimento ou de valor social que sentem ao serem tratados com indiferença em relação à fome.

O cotidiano é compreendido a partir de situações antagônicas e modos específicos de lidar com o comer. A experiência decifra noções sobre o gosto, o prazer da escolha que faz oposição à necessidade e à obrigação que estão no mundo da casa e da escola. Ainda que haja peculiaridade entre os espaços internos, há uma certa fidelidade que confere racionalidade no comer nesses lugares, principalmente na escola.

> *Eu comia besteiras na rua, doces, pipocas que fazem mal à saúde. Muitas gorduras, doces. Aqui na escola [na cantina] tem muitas guloseimas. Eu continuo comendo besteiras* (João Carlos, 14); [...] *'Gulosinha' (pipoca doce). E em casa nem ligo pra comer muito, mas quando eu tenho dinheiro, compro coisas na rua* (Cristiane, 15); *comida de mãe é boa* (Ana, 14).

Na casa existe a vigília dos pais. Em especial a mãe controla o hábito alimentar. O cuidado ao cozinhar distingue a comida de casa da alimentação escolar, segundo as narrativas dos alunos. Esse afeto é transmitido pelo gosto, que não é sentido na "merenda" da escola.

Para muitos adolescentes entrevistados, o comer na escola está fora do lugar. Faz-se a comida por fazer, no entendimento de algum escolar. Em casa é o lugar apropriado. Restaurar o espaço da escola, compartilhado com outros é a perspectiva de manter laços afetivos e certa homogeneidade do comportamento alimentar desses escolares.

A alimentação escolar é apenas uma parte do cotidiano do aluno e disputa espaço com alimentos da rua e da casa. Essa tríade espacial,

aparentemente separada, revela uma teia entrelaçada de sentidos que formam e reformam hábitos e atitudes. Oferecer uma refeição saborosa, visualmente atrativa, é proporcionar ao aluno a sensação de que ele tem valor social. Em conseqüência, podem-se fortalecer laços de afetividade através da comida. No entanto, a alimentação na escola muitas vezes é marcada pela repulsa dos alunos, devido a baixa qualidade de sabor e aparência: - Come-se forçado, tantas vezes. *Sinto vergonha, sinto que não agüento mais. A sopa não tem gosto: é sempre igual. Já vai fazer um mês que só dão sopa*. Estes e outros enunciados mostram a reação como um acontecimento que pode resultar em traumas e más lembranças dessa fase da vida pela aversão à alimentação.

Há também os que reconhecem a alimentação escolar como uma contribuição social. Alguns, com maior carência social, se submetem ao "*sabor de remédio*" dos alimentos industrializados (formulados) para não sentirem fome. Ainda que não falem da condição de fome crônica, este velamento justifica a adaptação aos alimentos do Programa.

O direito humano nem sempre aparece claro para os jovens que solicitam alimentação no curso noturno, como por exemplo: obter uma sopa quente à noite ou um pão. As idéias contornam o desejo de melhorar a alimentação escolar e a qualidade de vida para sentirem-se valorizados, dignos e cidadãos.

A impessoalidade cria, então, a intersubjetividade da alimentação escolar, situações concretas com o desaparecimento das diferenças do gosto, do hábito, da vontade. Também, os muitos sabores tendem a produzir representações distintas e códigos diversos entre os escolares. Por um lado, a pluralidade mostra a dificuldade em se homogeneizar percepções e exigir sensações semelhantes; por outro, a tentativa é de atribuir semelhanças para assegurar o controle disciplinador do gosto de seu consumidor.

A recepção como dádiva emudece o escolar pela racionalidade excessiva que lhe é atribuída. Um outro sentido é o de submissão do que *não tem gosto* ou *um gosto estranho, assim [...] diferente*. Os formulados, mingaus e misturas industrializados que compõem o cardápio nacional são distintos dos produtos mencionados nessas salas de aula como alimentos saudáveis. E mesmo indagando sobre a ausência do saudável e gostoso, não se obtém respostas claras. *Ela (a professora) disse que a gente*

tem de comer o que tem aqui. Mas se um dia me derem sopa gostosa vai ser bom (aluna da 4ª. série Alagoinhas).

Sozinho o adolescente não pode mudar a qualidade da alimentação que reclamam uns aos outros. E ao reconhecer seu papel social de consumidor e aluno, ele sofre pela indiferença que sente em relação ao cardápio imposto. Sente também outros gestos de indiferença quando diz que não há brinquedos nem educação física. Para eles: *merenda é no caneco e todo dia é igual [...] A merenda varia, é sempre ruim [...] Bom é sopa de macarrão, mas assim mesmo não tem gosto [...] Muita gente come porque é precisada [...].*

A auto-compreensão do estudante sobre seu corpo e sua comida, os limites e os conteúdos morais que a cercam este entendimento, é uma construção complexa do tema (SANTOS, 2006). Sem estranhamento, os escolares devem recordar e interpretar seus papéis sociais: comensal (estudantes), executores (merendeiras), supervisores (professoras e diretoras), incorporando de modo reflexivo e pré-reflexivo referências para uma apreensão de mundo, em meio aos muitos objetos do cotidiano. As condições do trabalho do educador e o comportamento alimentar dos alunos compõem um nexo ainda pouco visto nas pesquisas de nutrição. As revelações desses atores da escola devem conformar um processo delicado, ontológico, sobre o comer.

Por estas razões, o presente trabalho tenta compreender os significados da alimentação (programa ou não), a partir do diálogo com escolares, professores e funcionárias que preparam a alimentação nas escolas.

A necessidade aparece como um sentido em que comer e estudar são termos inseparáveis. O contexto da alimentação escolar se modifica a cada região estudada, a cada escola. O comportamento dos alunos, os hábitos alimentares, os modos "à mesa", a aceitação da merenda, são objetos influenciados pelas condições de vida de cada sujeito. No município de Alagoinhas, as escolas periféricas são marcadas pela extrema pobreza e violência. Alunos se rebelam com o tipo de alimentação, desperdiçam, atiram frutas e comida uns nos outros; a noite, as escolas sofrem roubos de alimentos e de botijões de gás. Ao mesmo tempo em que alunos reclamam da monotonia alimentar com a falta de produtos para atender ao cardápio prescrito, observa-se o descaso político sobre a qualidade da escola pública. A situação contradiz os objetivos do PNAE de formação de bons hábitos alimentares, com variação, incentivo à

produção local, estrutura física adequada, procedimentos corretos de higienização e conservação de produtos.

Percebeu-se que, em geral, o trabalho da merendeira é marcado por carências materiais que afetam a alimentação oferecida. Na cozinha faltam ajudantes, ingredientes, uniforme, equipamentos e utensílios, que ofereçam condições adequadas para se realizar a atividade. Por conseqüência, é um serviço desgastante, devido a sobrecarga de trabalho na área. Conforme testemunhos orais: *Na cozinha é cansativo; tudo aqui é na base do arranjo. Aqui não tem muitas panelas. Mas, a gente vai improvisando. Segura na mão de Deus pra não pegar uma bactéria* (merendeira, Alagoinhas).

As merendeiras (Lauro de Freitas) também revelaram que há muitos casos de desmaios e dores de cabeça entre os alunos, pois muitos não têm o que comer e sentem vergonha de referir sobre isso. Lembram que muitos alunos de bairros pobres têm a merenda como única refeição do dia.

A prática alimentar da escola é dissociada do doméstico. Este estranhamento do gosto familiar, presente na escola, é comparado com uma sensação que está fora do lugar comum e, por isso, é concebido como "gosto estranho". Também, a figura materna imbricada no preparo do alimento é substituída por alguém "estranho". Vivenciam assim, a qualidade de alimentos que conhecem mas estranham, pois não se come feijão com arroz nem sopa ou mingau no recreio. Comida de recreio é *[...] coisa boba. Brincadeira. [...]. A comida da casa é temperada com o tempero especial chamado amor. Sei que muitas pessoas das escolas fazem comida para os alunos, só por fazer. Na minha casa tudo tem cheiro de amizade, aroma e gosto de felicidade* (Emerson, 13).

Uma leitura sobre a pirâmide alimentar

A expressão gráfica de um desenho geométrico, em forma de pirâmide é utilizada como guia alimentar por reunir pressupostos da nutrição adequada para ser compreendida pela população, como ocorreu nos Estados Unidos e Canadá (PHILIPPI et al., 1999). A imagem denota um signo de equilíbrio que reúne os alimentos em categorias considerando os principais nutrientes para uma dieta cotidiana. Trata-se de um informativo sobre a qualidade de alimentos para a promoção da saúde e melhoria da qualidade de vida (PHILIPPI, 1999). Para conhecer a

interpretação deste desenho pelos consumidores, convidamos alunos da 5ª. série do curso fundamental e da 1ª. série do curso médio em duas escolas do Salvador.

Conforme Barthes (1997), um desenho como um signo é composto de significantes e significados e se constitui como expressão da linguagem. Nesse aspecto, a pirâmide alimentar é a leitura semiótica do equilíbrio alimentar proposto pela ciência. É um texto, uma mensagem sobre alimentação que o indivíduo utiliza para referir sua nutrição. A pirâmide como linguagem é a representação do discurso técnico-científico resumido entre linhas geométricas. A *priori* é um ícone para o interpretante. Entretanto, nem sempre o receptor da mensagem consegue relacionar a pirâmide a um código alimentar que se quer representar no campo técnico.

A imagem da pirâmide não se relaciona à realidade dos indivíduos. Faz parte de um sistema fechado, não integrado a um contexto. Como refere Bakhtin (1992), na visão dos racionalistas, apenas a lógica interna do próprio sistema de signos interessa, sendo estes considerados independentes das significações ideológicas que se ligam.

Para os alunos entrevistados, a pirâmide alimentar não expressa equilíbrio de alimentos, mas antes "um lugar que se guarda alimentos"; um "quadro" decorativo; uma hierarquia contrária. Nem sempre é possível conjugar em uma geometria a totalidade de normas estabelecidas para uma alimentação equilibrada em nutrientes. Para os escolares, somente após a explicação técnica sobre a mensagem do desenho é que a nutrição aparece como objeto ético. O desenho objetiva tornar-se um signo indicativo da nutrição como um sistema auto-explicativo e acessível aos leigos; um esquema simples, racional, equilibrado, saudável, uma possível leitura associada à linguagem técnica para denotar a alimentação escolar como uma necessidade do sujeito de manter sua vida, sua saúde, seus hábitos e de obter um melhor desempenho dos escolares, em especial na rede pública, onde se encontra a maior parte dos alunos de baixa condição socioeconômica.

Conclusão

Os resultados apontam para a necessidade de inserção da educação nutricional como parâmetro curricular nacional, vez que a escola também

é um espaço responsável pela formação dos hábitos alimentares. Considerando esta disciplina uma problematização dos fatos e das idéias, poderá possibilitar ao aluno construir uma autonomia no cuidado com sua alimentação e sua saúde.

O programa de alimentação escolar como parte integrante das atividades da escola é entendido por professores e funcionárias como uma dádiva e não um direito do aluno; pelo escolar como uma obrigação que se assemelha a uma matéria curricular. Nessa perspectiva, observou-se que não há um entendimento sobre a real aceitabilidade do alimento e das referências culturais do comer por agentes que coordenam o programa.

A noção da perda do desejo ou do gosto, observado pelos que não têm outros recursos para se alimentar, não é uma ilusão destes personagens. Os escolares tendem a reproduzir, em meio às suas dificuldades econômicas, as tradições, representações sociais e símbolos em relação aos alimentos e apresentam a "necessidade" e a "obrigação" como significados associados à carência alimentar. Esta é a resposta mais evidente do comer e que se mescla com os objetivos do programa de alimentação. A não aceitação do alimento pelo escolar é uma reação normal do desgosto, da não vontade, da liberdade de escolha, mas julgada por professores como a negação da dádiva do Estado, pela falta de reconhecimento do aluno ao atendimento de sua necessidade biológica, como se o comer não comportasse valores afetivos e socioculturais.

A instância moralista que considera o alimento uma dádiva é mais valorizada por professores do que as noções biológicas. A obrigatoriedade da imposição de qualquer cardápio aos escolares revela que professores e também funcionárias que preparam a alimentação, entendem que os escolares são passivos ou fáceis de terem adestradas suas sensações. A noção da perda do desejo, ou do gosto em si, dos que não têm outro recurso para se alimentar é uma ilusão. Muitas vezes, os alunos jogam fora o alimento ou dizem sentirem-se mal. Há uma tendência à recusa do alimento oferecido e a procura fora da escola de autonomia e liberdade de comer. Em relação à alimentação do escolar, a obrigatoriedade do comer conforme o julgamento dos professores é uma espécie de conversão da cidadania em obediência. Expressa uma realidade da escola em que o gosto da comida se confunde com a percepção da ordem. O recreio é um rito no meio da manhã ou da tarde. O meio sempre foi o lugar da merenda,

agora tomado pelos salgados, a sopa, o feijão ou um novo lugar de mingaus e achocolatados.

O inesperado da alimentação na escola aparece como um cardápio variado com sabores que se assemelham nas palavras dos escolares: *todo dia é igual, só muda o nome do mingau [...] A gente tem que trazer tempero de casa pra botar na sopa senão ninguém come* (aluno da 4ª, em Alagoinhas).

Entre comer em casa, na escola e na rua, há representações sociais distintas. Em vários momentos, a casa aparece como um lugar incerto de alimentos e prazer. Para outros escolares, é o lugar de alimento e afeto. E a rua é lugar de "besteiras, porcarias, doces", quando se tem dinheiro. Na rua não se pensa, tudo está público e não se confia. Sem fidelidade e obediência torna-se o lugar livre da vigília, autorizado para fazer e comer "qualquer coisa" (geladinho, pastéis, pipocas, refrigerantes). Nesse pertencimento público se atribui o lugar da autonomia e liberdade de ser, num momento em que se adolesce sem vigilâncias. Esses valores afetam as sensações e o gosto. Afetam as escolhas. E as novas escolhas não têm lugar para frutas ou verduras. Nesse aspecto, os alimentos saudáveis na linguagem biomédica não se combinam com o sentido do "saudável" propiciado pela rua. Na casa e na escola se disciplinam o corpo, o gosto, as sensações. O prazer de pertencer ao mundo e comer "qualquer coisa" está na rua. Este mundo único e lugar de existir sem receios nem paradigmas fechados.

Com este estudo é possível que se tenha a oportunidade de discutir amplamente sobre os significados da alimentação escolar e o saudável junto aos estudantes e o PNAE.

Notas

[1] No processo de pesquisa, no município de Lauro de Freitas criamos motivações, por meio de palestras e redações, com prêmios (mochila, cadernos e lápis); apresentação de música e poesia sobre fome para alunos do 1°. ano médio e supletivo noturno; conversas sobre alimentação com diretoras, professoras e alunos. Com isto, realizamos uma breve correspondência entre aspectos da alimentação e a prática educativa para a alimentação saudável.

Referências

BAKHTIN, M. **Marxismo e filosofia da linguagem**. 6. ed. São Paulo: HUCITEC, 1992.

BARTHES, R. **Uma análise da novela Sarrasine de Honoré de Balzac** Tradução: L. Novaes**.** Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1992.

__________. **Elementos de semiologia.** 10. ed. São Paulo: Cultrix, 1997.

BENJAMIM, Walter. **Réflexions théoriques sur la connaissance,** Paris: le livre des Passages. Tradução de Jean Lacoste. Paris : Les Éditions du Cerf, 1989.

BRASIL. Ministério da Saúde. Portaria Interministerial nº 1.010, de 08 de maio de 2006. Institui as diretrizes para a Promoção da Alimentação Saudável nas Escolas de educação infantil, fundamental e nível médio das redes públicas e privadas, em âmbito nacional. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Poder Executivo, Brasília, n. 87, p. 70, 9 maio 2006. Seção 1,

COUNIHAN, C. M.; KAPLAN, S. **Food and gender identity and power**. Amsterdam: OPAS; Harwood Academic, 1998.

DELEUZE, G. **Foucault**. Tatuapé: Brasiliense, 2005.

FOUCAULT, M. **História da sexualidade 3**: o cuidado de si. Rio de Janeiro: Graal, 1985. Tradução de: Histoire de la sexualite 3 : le souci de soi. BNB 85. Biblioteca de filosofia e historia das ciências ; v.16

FREIRE, P. **Pedagogia da autonomia:** saberes necessários à prática educativa. São Paulo: Paz e Terra, 2000.

GEERTZ, C. **A interpretação das culturas**. Rio de Janeiro: Guanabara, 1989.

LÜDKE, M.; MARLI, A. **Pesquisa em educação:** abordagens qualitativas. São Paulo: EPU, 1986.

MINAYO, M. C. S. **O desafio do conhecimento:** pesquisa qualitativa em saúde. 4. ed. São Paulo:HUCITEC; Rio de Janeiro: ABRASCO, 1996.

MONTEIRO, C. A; CONDE, W.L. Tendência secular da desnutrição e da obesidade (1974-1996). **Revista Saúde Pública**, v. 34, n. 6, dez., 2000.

ORLANDI, E.P. **As formas do silêncio:** no movimento dos sentidos**.** 2. ed. Campinas: Ed. UNICAMP, 1993.

PHILIPPI, Sonia T. Pirâmide alimentar adaptada: guia para escolha dos alimentos. **Rev. Nutrição,** v. 12, p. 65-80, jan./abr., 1999.

RICOEUR, P. **O conflito das interpretaçõe**s. Tradução: Sá Correia. Lisboa: Rés, 1988.

SANTOS, L. A. **O corpo, o comer e a comida:** um estudo sobre as práticas corporais e alimentares no mundo contemporâneo. Salvador: EDUFBA, 2008.

SOUZA, E. C; ABRAHÃO, M. H. **Tempos, narrativas e ficções:** a invenção de si**.** Salvador: EDUNEB, 2006.

VICTORA.C. G.; KNAUTH, D. R.; HASSEN, M. N. **Pesquisa qualitativa em saúde:** uma introdução do tema. Porto Alegre: Tomo, 2000.

Ritos da comensalidade festiva na Bahia

Nilce de Oliveira
Adriana Souza Casqueiro

Introdução

Na expressão de Carneiro (2003, p. 1) a alimentação "[...] é um complexo sistema simbólico [...] que se materializa em hábitos, costumes, rituais, etiquetas". Flandrin (1998, p. 32) pontua "que o comportamento alimentar do homem distingue-se do dos animais não apenas pela cozinha [...], mas também pela comensalidade e pela função social das refeições". A comensalidade é ritualização da partilha de alimentos. É fonte de prazer, ato de sociabilidade e comunicação. Nas palavras de Franco (2001, p. 23) "Os seres humanos atribuem grande função social à refeição e à comensalidade", ressaltando que esta "é signo de paz e de confiança". A partir deste enfoque do comer como fenômeno social, no qual a comensalidade exerce seu papel na socialização como aprendizado da cultura e no oportunizar aos indivíduos tempo e lugar de desfrute do convívio com o seu grupo social primário, procuramos realizar uma leitura antropológica de três festas familiares e comunitárias, enquanto ritos de comensalidade.

Os eventos abordados são muito importantes no calendário religioso e na tradição cultural baiana e neles, a comida tem uma função essencial: o caruru, o natal e a páscoa. "A alimentação é um componente importante das festas, dos ritos e das cerimônias em geral" destaca Contreras (1995, p. 18), corroborando numerosos estudos antropológicos e históricos que informam que o consumo de alimentos está presente na maioria das celebrações sociais e religiosas em todas as culturas e sociedades. Neste sentido, buscamos conhecer e relatar como são essas celebrações, que valores e significados lhes são atribuídos, o que se come e como se comporta nesses eventos um conjunto de famílias residentes em Salvador, neste início de século.

Metodologia e objetivos

Este estudo se inscreve no campo temático do comportamento alimentar, particularmente na sociabilidade que se exerce em torno do comer. Foi realizado na perspectiva de atender à integração ensino/pesquisa e teoria/prática, na disciplina optativa Hábitos Alimentares e Comensalidade do curso de Nutrição da Universidade Federal da Bahia,

durante três semestres letivos. **O caruru**, **a ceia de natal da minha família** e **a páscoa em minha casa** foram os temas que os estudantes (mestrandos e graduandos) escreveram como relatos etnográficos, tomando-se o conceito de etnografia de Keesing (1961 p. 31): a "[...] descrição dos costumes, ou de uma cultura específica, isto é, um estilo local de vida". Assim, pedimos que eles fizessem uma descrição do caruru, de modo compreensível a um estranho à cultura baiana, que contassem como acontecem a ceia de natal e as refeições da semana santa em suas famílias.

Esses eventos foram abordados como prática social de sua própria cultura e particularmente do seu contexto social mais próximo. Os estudantes foram estimulados a refletir, a partir das festividades que envolvem um tipo especial de comensalidade, sobre as motivações do comer, identificando os aspectos socioculturais, afetivos e relacionais que enchem de significados simbólicos as práticas alimentares. Os temas foram escolhidos dada a proximidade dos eventos com os momentos da realização das narrativas pelos estudantes, a saber: o caruru, em setembro de 2002; a ceia de natal, em janeiro de 2004, e a páscoa em abril de 2006, considerando-se também a importância do natal e da páscoa no calendário dos festejos familiares da maioria católica da população brasileira e do quão emblemático é o caruru na cultura afro-baiana. O relato do caruru poderia se referir genericamente a qualquer tempo da memória, ainda que se saiba que os baianos de Salvador comumente são convidados e comparecem a caruru todos os anos. A ceia de natal referia-se à última, ocorrida no mês anterior à narrativa e a proposta de relato da Páscoa foi apresentada anteriormente à realização da celebração, para permitir uma observação sistemática, embora livre de qualquer instrumento orientador.

Os sujeitos da pesquisa se caracterizam basicamente por serem jovens do sexo feminino (nas três turmas havia apenas um aluno do sexo masculino), na faixa etária dos 20 a 25 anos para os graduandos e de 30 a 40 anos para as mestrandas. Todos residiam em Salvador, ainda que muitos fossem oriundos de municípios do interior do Estado. Os estudantes apresentavam indicadores aparentes de pertencerem à classe média urbana, com estilo de vida moderno. Encontravam-se em diferentes momentos do curso de Nutrição e alguns possuíam experiências práticas em diferentes campos de atuação do nutricionista, a maioria através de estágios. As três mestrandas já eram profissionais da nutrição, atuando

na clínica e na administração de serviço de alimentação. A maioria vivia na casa dos pais.

Foram escritas 15 narrativas sobre o caruru, 15 sobre a ceia de natal e 26 sobre a páscoa. Os estudantes na sua maioria escreveram narrativas pormenorizadas, a partir das quais, após sucessivas leituras, construímos uma matriz com os trechos que a nosso ver eram mais expressivos sobre o tema e mais reveladoras de emoções e afetividades. As categorias emergiram dos aspectos mais recorrentes das narrativas, aos quais foram atribuídos os significados mais relevantes.

Além de explorar os sentidos das narrativas na produção deste texto, nos valemos de pequenas transcrições textuais dos estudantes, com a identificação da autoria pelo primeiro nome. Destacamos os aspectos particulares e singulares mais emblemáticos e que aprofundavam os sentidos dos eventos. No processo de análise, dedicamos especial atenção à revelação de um sentido crítico e/ou analítico frente aos aspectos propriamente alimentares da celebração pelas nutricionistas e pelos jovens aprendizes. Assim, procuramos verificar se haveria uma abordagem nutricional dessas refeições, dada a condição dos sujeitos da pesquisa, observando se haveria um confronto entre a leitura emocional do comer festivo familiar e comunitário com os preceitos técnicos da alimentação saudável, hoje um discurso muito forte nos meios acadêmicos e profissionais da área de saúde.

As narrativas dos estudantes foram discutidas em classe e leituras complementares permitiram uma maior aproximação aos temas.

Os objetivos desse estudo foram: descrever e significar os rituais de comensalidade; observar a importância da comida no conjunto dos rituais tratados e observar que aspectos seriam enfatizados na reflexão sobre o comer social, buscando elementos no próprio universo relacional próximo dos estudantes para o estudo do comportamento alimentar.

Caruru: religiosidade, tradição, festividade e gastronomia

Neste estudo, pode-se observar que o caruru foi significado como ritual religioso, ritual festivo de comensalidade, prato emblemático da culinária baiana de origem africana, comida de santo e conjunto dos pratos

que, ao lado do caruru, corresponde ao cardápio da refeição dos rituais citados. O caruru, no sentido estrito de comida, prato da culinária baiana, foi tratado simultaneamente com os demais sentidos de caruru, mas a ênfase da etnografia recaiu no ritual que é simultaneamente religioso e festivo.

> *Para mim o caruru é uma comida típica, muito deliciosa, principalmente quando associada aos seus acompanhamentos tradicionais como: vatapá, xinxim e outras iguarias. [...] Muitas pessoas relacionam este prato a aspectos religiosos, comida de santo, etc. Isto se deve ao caruru de Cosme e Damião que é uma manifestação popular e religiosa de marcante característica sincrética. O caruru dos santos irmãos reflete o fervoroso culto doméstico e familiar de adeptos tanto do candomblé quanto do catolicismo, a estas entidades* (Lívia).

O caruru do sincretismo religioso candomblé-catolicismo, "caruru dos meninos", foi relatado como oferenda de obrigação, realizado a preceito como devoção aos santos gêmeos Cosme e Damião ou os *ibêjis*[1]. Os estudantes abordaram o ritual religioso realizado em casas de família, embora tenha sido mencionada a festa do terreiro de candomblé, além de ter sido relatado que a festa pode ocorrer em distintos espaços, como instituições e logradouros públicos. Este ritual é marcante na tradição popular baiana, amplamente difundido em Salvador, universo de atenção da pesquisa. O dia dos santos é o 27 de setembro, embora a comemoração possa ocorrer em outras datas, associadas ou não a eventos significativos pessoais ou familiares. É considerada uma festa simples e aberta, o que significa dizer que os convidados se sentem à vontade para levar outros. É, normalmente, uma festa com numerosos comensais, marcada pela fartura, apostando-se na boa aceitação do cardápio, cujos comensais, segundo relatado, consomem *pratos montanhosos* (Carolina) ou repetem várias vezes, após a espera ansiosa da hora de servir. Predominou o entendimento do caruru como festa religiosa, embora tenha sido também designada como festa folclórica. O caruru foi também qualificado como uma *bonita comemoração* (Cristina).

O ritual foi apresentado com riqueza de detalhes a começar pela comida. Significa dizer que o ritual implica em servir um caruru, que inclui as seguintes comidas: caruru, vatapá, xinxim de galinha, efó, arroz branco, farofa de dendê, feijão fradinho, feijão preto, milho branco, inhame, banana da terra frita em azeite de dendê, acarajé, abará, pipoca,

cana-de-açúcar e doces diversos, principalmente cocadas, quindim, rapadura, pedaços de coco, pedaços de cana-de-açúcar e balas de mel (industriais ou artesanais). A bebida mais consumida é o refrigerante, embora a bebida alcoólica esteja permitida. Os mais apegados à tradição gastronômica regional servem o aluá, definido como uma garapa feita com cascas de abacaxi com rapadura.

Segundo as narrativas, quando a comida fica pronta é servida aos *Ibêjis*, em pequenos vasilhames, normalmente de barro, ao lado de pequenas velas acesas, diante das imagens dispostas num altar improvisado em algum lugar da casa. Diante das imagens dos *erês* (expressão usada na cultura do candomblé para designar crianças e por extensão às divindades infantis) as pessoas oram e agradecem a proteção dos santos e as graças alcançadas. Foi relatado que:

> *Segundo a crença popular, em casa onde se cultuam Cosme e Damião não entra epidemia, nem ataques por feitiço, bruxaria, mau olhado, muito menos esterilidade e espinhela caída. Eles são santos casamenteiros, fazem milagres para localizar objetos perdidos, dão proteção contra doenças e abrem os caminhos, isto é, afastam os empecilhos ao progresso dos devotos* (Cristina).

Na continuação do ritual, a comida é servida sete meninos pobres, que comem de mão ou de colher, numa gamela de madeira, tigela de barro ou bacia, como prato coletivo servido no chão sobre uma esteira de palha ou toalha. Na evolução do ritual, observamos nas narrativas que este costume está desaparecendo e que hoje é mais comum servir as crianças em pratos individuais, com talheres e na mesa. Também consta dos relatos que, nos últimos tempos, a comida para os sete meninos está sendo distribuída na rua, em recipientes descartáveis. Preces e cânticos de louvor e agradecimento costumam acompanhar este ritual, podendo acontecer no momento de servir os santos ou os sete meninos. Só após esta etapa a comida será servida aos convidados. Entretanto, o ritual não termina aí: *Quanto aos pratos que são oferecidos aos santos, é do meu conhecimento que três dias após a oferenda, a comida é jogada numa área verde, no mato, antes do sol nascer, em local pouco acessível, onde as pessoas não pisem* (Renilda*).*

Este ritual religioso é também festivo e comporta um ritual de comensalidade. A comida é servida aos convidados no sistema prato feito ou *self-service,* este último formato considerado como inovação, *já que é comum em um Caruru os convidados receberem seus pratos feitos, compostos*

por uma quantidade padrão da refeição (Rúbia). Quando se adota o auto-serviço, a comida é colocada em tigelas de barro, baixelas de louça branca ou inox e servida na mesa da sala. Mas, também, os pratos podem ser servidos na cozinha, nas próprias panelas onde foram preparados: imensos caldeirões e panelas grandes de inox ou de alumínio, envoltos em panos de prato muito alvos, conferindo à festa um caráter menos cerimonioso.

Em geral, o prato é equilibrado na mão do comensal, que come sentado ou até mesmo em pé, segundo o tamanho da casa e da festa. Visando a perpetuar a tradição, sete quiabos inteiros são incluídos na preparação e aquele que ao acaso tiver no prato o primeiro dos quiabos ou um deles (as duas possibilidades foram mencionadas) fica comprometido a incorporar a obrigação. A festa é alegre, informal, normalmente grande, aberta, familiar e comunitária, valorizando a participação das crianças, uma homenagem aos santos. É realizada geralmente no início da noite, a partir das dezoito horas, embora possa ocorrer no horário do almoço. Quando o caruru é servido como jantar, o horário da refeição oscila entre 10 horas e meia-noite. Como almoço, pode ser servido pelas 3 da tarde. Na espera da mesa completa são servidos abará, acarajé, amendoim torrado e pipoca, acompanhados de refrigerantes e bebidas alcoólicas (cerveja predominantemente), pois, como ficou adequadamente registrado nas narrativas: *geralmente não há restrições à bebida alcoólica* (Luciana).

O caráter familiar e comunitário da festa e foi notado na seguinte referência que revela uma relação de confiança e intimidade dos convivas com os anfitriões: *tem algumas pessoas que antes de sair, ainda fazem um 'pratinho' e levam para casa para comer no dia seguinte ou então para alguém que não pode vir* (Jandira).

Mudanças e continuidades têm se manifestado no caruru ritual realizado em residências familiares, segundo observamos nas narrativas. Entre os principais aspectos das inovações, foram destacadas influências da modernidade alimentar como a contratação de toda a comida já preparada, quando antes tal prática se limitava aos acarajés e abarás, adquiridos nas baianas, em algum ponto de venda na rua. A presença dos sete meninos para comer em primeiro lugar como parte da oferenda tem sido substituída pela distribuição do prato previamente servido em embalagens de alumínio, a meninos de rua, popularmente chamadas de "quentinhas" situação mencionada anteriormente.

Fora da devoção e da obrigação religiosa, o caruru (conjunto de pratos) é freqüentemente eleito como cardápio de festa, almoço ou jantar especiais, segundo relatado e corroborado por Brandão (1965). É um cardápio muito difundido e apreciado em comemorações de aniversários, despedidas de solteiro (ou chás de cozinha), sendo adequado a eventos para muitos comensais. Como vantagem conta com o fato de agradar ao paladar do baiano, conforme descrito:

> *o caruru é uma comida afro-brasileira, típica da Bahia, cuja preparação consta de azeite de dendê, camarão, castanha e outras iguarias bastante utilizadas na culinária baiana. Além de proporcionar prazer ao paladar da maioria dos baianos e turistas, o caruru é também protagonista de muitas comemorações e reuniões de família* (Lia Mara).

O caruru e por extensão a comida de dendê não são comidas caseiras do dia-a-dia, da mesma forma que o churrasco do gaúcho. Quando fora do preceito, apresenta-se numa composição de cardápio mais reduzida, embora possa contar com a incorporação de moquecas e frigideiras.

Fora das celebrações religiosas nos terreiros de Candomblé e nas casas de família, o caruru está presente nos tabuleiros das baianas, nas barracas das festas populares de Salvador e nos restaurantes de comida típica, cabendo destacar a moda das culinárias regionais como mercadorias turísticas. Cascudo (2004) tendo vivido na Bahia (entenda-se Salvador) em 1918 e sendo um grande apreciador do vatapá, observou que a comida baiana não era uma comida caseira trivial. Este historiador da alimentação brasileira relata: vatapá e caruru foram os pratos que mais comi nas residências amigas. [...] A Bahia era a terra do vatapá. Mas nas feiras e mercados, não o via nem ao caruru. Os populares e diários na boca baiana eram o acarajé e o acaçá (CASCUDO, 2004, p. 839).

Passados 90 anos do depoimento deste historiador da alimentação brasileira, constatamos o quase desaparecimento do acaçá na culinária baiana e como comida de rua, tão característica de Salvador daquela época. Entretanto, houve um aumento do consumo do vatapá e do caruru, com a intensificação comercial da alimentação e particularmente da proliferação dos restaurantes populares de *buffet* a peso em Salvador. O caruru e outros pratos da culinária baiana têm sofrido uma banalização ao fazerem parte da oferta das sextas-feiras nesses estabelecimentos.

O ritual e a festa são iguais independendo da classe social de quem oferece. Na casa do pobre se pode observar a mesma fartura e a mesma festa numerosa. Entretanto, o caruru de preceito ou de obrigação, situação assemelhada com o pagamento de promessa tal da tradição católica, pode acontecer sem festa, numa celebração íntima como descrito a seguir: *logo após a entrega das quentinhas, minha irmã retorna para casa e degusta o "caruru" com a família (irmãs, mãe, tia, primas e cunhados) namorado e amigos mais próximos* (Elane).

A cozinha baiana, também conhecida como comida de azeite, é a culinária típica oriunda da região do Recôncavo (LIMA, 1999), território no qual se implantaram os engenhos de cana-de-açúcar, atividade produtiva sustentada na mão-de-obra dos escravos africanos que aqui introduziram o quiabo e o azeite de dendê. O caruru como preparação a base de quiabo, foi designado como "caruru propriamente dito". Foi qualificado como: "iguaria, quitute, comida deliciosa, o nosso delicioso e famoso caruru" e até no aumentativo: "comida muito deliciosa", para se "saborear" e "deliciar". Esta descrição do caruru como iguaria também foi encontrada na literatura, a exemplo de Góes (2005) e Brandão (1965). Paulo Mendes Campos, prefaciando a citada obra de Brandão, disse: "O caruru é iguaria para render homenagem à dupla Cosme e Damião" e mais adiante estende os elogios a toda a comida baiana, qualificando-a de "condimentada, misteriosa, misturada, sensual e encantada", acrescentando que nos terreiros de candomblé ela é "amorosamente preparada". Talvez porque, como nos informou Brandão (1965, p. 51) "os deuses do culto africano são não apenas glutões, mas também finos *gourmets*".

A partir das narrativas dos estudantes, é possível afirmar que nas casas de famílias o caruru também é preparado num clima de total afetividade. Sua preparação é comunitária, iniciada na noite anterior à festa com o corte dos quiabos, agregando mulheres próximas da dona da casa entre familiares e amigas, incluindo-se também serviçais. No rastro da modernidade, esse ritual relativo ao hábito culinário apresenta a característica da transferência da preparação do âmbito doméstico para o empresarial. Sobre isso, numa das narrativas analisadas, a autora conta que acompanhou os preparativos de um caruru oferecido por uma amiga, dizendo: *ela contratou um serviço de buffet para preparar o caruru e também uma baiana de acarajé para servir os bolinhos durante todo o tempo* (Lia Mara).

O enunciado dos ingredientes do caruru e até a receita completa do prato se fizeram presentes na etnografia. O caruru se faz com – *quiabo cortado em cruz, azeite de dendê, camarão seco, castanha de caju moída, amendoim torrado também moído e cebola ralada* (Eliana). Apareceram nas narrativas até detalhes da preparação como a sua duração e da aparência final do prato: – *O preparo do caruru leva aproximadamente trinta minutos* (Eliana). *É uma preparação de consistência quase pastosa*. *Parece com um mingau de quiabo* (Adriana).

Sobre isso, observamos uma relativa uniformidade na descrição do prato, informando-nos que na Bahia há um caruru básico. As pequenas variações notificadas foram: a) prepará-lo com mais baba ou menos baba, como se diz popularmente, cuja fórmula para redução da viscosidade do quiabo não foi esquecida (gotas de limão ou vinagre) e b) adição de gengibre e pimenta como temperos. Entretanto, o caruru dos terreiros de candomblé, feito em homenagem aos *ibêjis* e *erês* é um prato mais complexo, acrescido de ervas e verduras, peixes ou carne-seca ou frangos ritualmente sacrificados (LODY, 1998). Assim, o caruru dos terreiros se distingue do caruru do ritual doméstico, que é igual ao caruru profano. Mais recentemente, o caruru, na sua preparação básica, passou a integrar os tabuleiros das baianas, como mais um acompanhamento do acarajé, tornando-se corriqueiro, conforme explicitado nas narrativas.

Tanto nos relatos como nas obras consultadas, o caruru se destaca entre os pratos típicos da cozinha baiana de origem africana. Como é sabido o quiabo e o azeite de dendê vieram para o Brasil no bojo do tráfico de escravos africanos (CASCUDO, 2004). Entretanto, o nome do prato é indígena bem como a técnica de preparo do camarão seco que é peculiar da costa baiana (RADEL, 2005), constatando a miscigenação que dá forma à nossa cultura gastronômica. O caruru de origem indígena hoje é tido como prato típico da região Norte. Esse caruru, também conhecido como caruru-do-Pará, é feito com 'caruru', uma hortaliça de muitas variedades, que também é muito consumida na região Nordeste onde recebe o nome de bredo.

Na Bahia, o bredo assim como a taioba e a língua-de-vaca são ingredientes principais de outro prato típico, o efó, já citado como integrante do vasto cardápio servido no caruru, o ritual festivo,

religioso e gastronômico. O caruru à base de quiabo recebe em outros lugares da região Nordeste uma variação na sua preparação, com a adição de leite de coco, camarão fresco, peixe ou bacalhau (LODY, 2004), diferenciando-se do caruru baiano. Segundo Cascudo (2004), o caruru de origem indígena e o caruru de origem africana só têm de comum a denominação.

Na etnografia do caruru alguns aspectos se destacaram como a evolução do ritual e a diversidade em alguns dos aspectos rituais. Vale destacar que ficou revelada a intimidade dos autores com o tema: *aqui na Bahia sabemos bem como é um caruru: todos aqueles pratos deliciosos, caruru, vatapá, galinha de xinxim, farofa de dendê, banana da terra frita, pipoca, tudo isso regado a algumas caixas de cerveja* (Carolina). Muitas das narrativas apresentaram informações históricas da origem do prato, e da culinária baiana a partir da fusão das culinárias dos três grupos étnicos que preponderantemente compuseram a formação do povo brasileiro: portugueses, africanos e indígenas.

Consta de uma das narrativas uma informação associada à saúde: *esse tipo de preparação, à base de azeite de dendê, é de difícil digestão, e sendo assim, aconselhei meus amigos franceses, que comessem pouco* (Patrícia). Notamos que essa preocupação dirigia-se apenas aos turistas, vez que o baiano já está acostumado com as complicações gastrointestinais que não raro sucedem, dado o excesso de gordura contida no conjunto das preparações que compõem o cardápio do caruru.

Observamos a ausência de uma atitude neutral dos sujeitos da pesquisa. Percebemos um nítido sentimento nativista e até ufanista, de identidade cultural manifestado com respeito à comida e à festa. E não faltou referência ao caruru no cancioneiro popular baiano, tendo sido lembrada a música de Dorival Caymmi - *Você já foi à Bahia, nêga? Não? Então vá! Lá tem caruru [...]* (Eliana), signo de relação amorosa que nos remete à noção da *comfort food.* Como é uma marca da cultura do baiano ir a Carurus todos os anos, não faltou tal referência nas narrativas. Gostar de Caruru, em todas as suas acepções, foi apresentado como característica de *boa baiana* (Mônica). Sobressaiu-se o prazer tanto de comer quanto de participar do evento que tem [...] *o ar da alegria baiana como nos relatos de Jorge Amado* (Patrícia).

A ceia de Natal

Na descrição do ritual da celebração natalina, sobressaíram-se os aspectos relativos ao grupo, isto é, quem são os participantes; ao lugar onde a comemoração aconteceu e normalmente acontece; ao tempo de duração da festa; ao cardápio de comidas e bebidas; ao tipo de serviço de mesa, à decoração da casa; ao planejamento do evento e à troca de presentes. Entretanto, tiveram especial destaque nas narrativas as emoções, sentimentos e significados relacionados e atribuídos ao ritual.

Dos 15 casos da pesquisa em apenas 3 não houve a ceia natalina: um por motivo religioso (família cujos membros eram Testemunhas de Jeová) e o segundo por ausência da família, situação apresentada como temporária. A terceira situação é bem atípica e foi assim descrita:

> *em minha casa existe o clima de Natal, somos uma família católica que festeja o nascimento do menino Jesus. Montamos a árvore de Natal, decoramos a casa com luzes coloridas, montamos o presépio, tudo que simboliza o Natal. Porém, na noite de natal, dificilmente estamos juntos* (Kelly).

Somente uma família celebrou o Natal no âmbito nuclear, caracterizando a festa como uma grande oportunidade de reunião da família extensa: *o natal nos submete a uma grande confraternização com todos os familiares* (Amanda). *O natal na minha família é comemorado como uma grande festa na qual os familiares se reúnem* (Daniela). A pequena ceia da família nuclear assim foi descrita: *Trata-se de uma ceia simples, mas repleta de significado visto que ela proporciona o reencontro e a troca de carinhos com meus pais que residem no interior* (Nívea). Tal como nas narrativas, esse espírito foi confirmado em referências bibliográficas. Por exemplo, o psicoterapeuta Gikovate, prefaciando a obra de Zinn (2002, p. 9) diz que "compartilhar da mesa, seus cheiros e sabores são ingredientes fundamentais para a integração familiar".

A festa foi apresentada como tradicional: *Há anos que o ritual é sempre o mesmo* (Jaqueline). O natal foi definido antes de tudo como confraternização familiar, momento privilegiado de reunião da família, ressaltando-se a importância da união e do estreitamento dos laços familiares.

> *É um momento raro de reunir toda a família de minha mãe que é grande (18 irmãos). Acontece de ser a única vez ao ano que encontro alguns primos e tios*

> *mais distantes (Vívian). No dia 25 é feito um almoço (peru assado, pernil, massas, saladas) é quando todos se sentam à mesa não só para comer, mas também para matar saudades dos que moram distante, relembrar fatos, dar risadas* [...] (Damaris).

Através da maioria das narrativas sabe-se que os eventos, tal como o natal, são aproveitados para os encontros familiares, cada vez menos freqüentes. Entretanto, algumas das famílias ainda preservam a habitualidade da reunião familiar: *O natal não é o único momento em que a família se reúne que é de costume acontecer todo final de semana* (Ana Paula).

As emoções mais destacadas foram de prazer e alegria e a festa natalina foi classificada também como diversão. *É um momento muito bom, de rever pessoas, conversar até tarde e rir, rir muito* (Vívian). *Fazemos um amigo secreto em meio de muitas brincadeiras e piadas* (Amanda). *Todos se divertiram muito: comeram, dançaram, beberam e bateram papo* (Renata).

O prazer do evento esteve fortemente associado ao comer, que se caracteriza por muita fartura e diversidade de pratos, compondo-se de uma refeição completa, com entradas variadas, sobremesa e itens diversos, para consumo ininterrupto noite adentro. Discorrendo sobre os sentidos da comida na cultura brasileira, DaMatta (2004, p. 34) afirma que é "[...] do jeito brasileiro apreciar a mesa grande, farta, alegre e harmoniosa" acrescentando que a mesa é o lugar de congregar, comungar e celebrar as relações. Além dos aspectos socioculturais associados à comida, a relação entre prazer, conforto e comer vem se impondo aos estudiosos da alimentação, cujas pesquisas referendam os achados deste trabalho. Observamos nas narrativas que o preparo e a degustação de iguarias se fundem com as demonstrações de afeto e consciência de pertencimento àquele grupo social. *Antes de cearmos, meu avô faz uma oração agradecendo tudo que temos e a família maravilhosa que construímos* (Ana Paula).

Trata-se de uma festa comunitária, sendo planejada e executada coletivamente, compartilhando-se o trabalho e o custo. A preparação da festa envolve uma decoração especial e confecção de pratos, ainda que muitos sejam trazidos de outras casas: *com a proximidade da data minha tia avisa aos irmãos onde será realizada a ceia e se decide o que cada um vai levar* (Amanda). *A esposa do meu tio levou um salpicão, frios e pãezinhos e minha tia, a sobremesa* (Leila). A culinária integra o ritual da festa, que é realizada de forma prazenteira. Os pratos são mais elaborados, exigem ingredientes

especiais, em geral mais caros, e um maior tempo de preparo. Houve a divisão de trabalho na casa onde se realizou a festa, com a colaboração de familiares que no cotidiano não participam das lides domésticas, sendo mais uma vez revelado que essas são atribuições femininas.

A decoração faz parte da identidade da festa. A casa e especialmente a mesa da ceia são cuidadosamente preparadas. Luzes coloridas, árvore natalina, presépios e outras alegorias foram citados recorrentemente:

> *este ano preparamos a casa com uma árvore de Natal com pisca-pisca e um presépio* (Renata). *Minha avó escolhe a toalha de mesa mais bonita e retira do armário seu lindo conjunto de talheres [...]* (Andréa). *A mesa é preparada especialmente para o natal: toalhas verde e vermelha, velas e objetos de decoração típicos da festa natalina* (Ana Paula).

A formalidade foi sentida em algumas famílias, nas quais observamos também a presença de elementos religiosos no ritual, como orações e preleções*: Antes da ceia, meu pai fala um pouco sobre o significado do natal* (Daniela). Entretanto, predominou a descontração. Comumente, a festa começa ao anoitecer e pode estender-se para o almoço do dia seguinte, podendo se transformar [...] *numa grande farra* [...] *No dia 25 o churrasco vira uma verdadeira festa baiana, com muita música, dança e cantoria* (Ana Paula). Neste trecho tem-se uma síntese da festa, reunindo a alegria, religiosidade e excessos: [...] *muita descontração, brincadeiras,* [...] *à meia-noite todos se abraçam, a grande maioria bastante alcoolizados, fazemos uma roda e rezamos o Pai Nosso. No dia 25 dificilmente todos voltam a se reunir por causa da ressaca* (Damaris). A autora frisou que essa festa, realizada na família do seu marido, difere da que se realiza na casa dos seus pais, onde predomina uma certa austeridade. Nas famílias com crianças pequenas apareceu a figura de Papai Noel, um adulto (em geral um pai fantasiado) e distribuindo presentes. Foi relatado que esse rito também é apreciado por muitos adultos.

Contreras (1995), acompanhando os diversos pesquisadores desta matéria, lembra-nos que as festas tanto seculares quanto religiosas exigem uma alimentação determinada. A comida de festa difere em qualidade e em quantidade daquela consumida em dias comuns. São comidas mais raras, mais caras e mais elaboradas. A comensalidade festiva também se reveste de um caráter especial. Assim sendo, a ceia natalina naturalmente

tem seu próprio cardápio, cujo prato principal é o peru assado e freqüentemente recheado, consumido frio, como entrada ou na refeição principal, composta de pratos quentes, servida geralmente à meia-noite. *Além das comidas típicas do Natal (peru, presunto, queijo) sempre tem um prato diferente e que para os convidados é sempre surpresa* [...] *que só é servido após a meia-noite* (Vívian). A farofa é o acompanhamento quase obrigatório do peru, preparada com miúdos, azeitonas, passas ou de manteiga douradinha, tal como descrita na crônica *O peru de natal,* de Mário de Andrade em 1947.

Em Cascudo (2004, p. 667) encontramos a menção ao peru como prato nobre ou comida de festa, conferindo-lhe a qualidade de "sedutor" para a elite brasileira do início do século XIX. Este autor alude que o peru ameríndio converteu-se no prato natalino brasileiro por excelência, ao invés do porco do natal dos portugueses, acrescentando que na Europa pato e ganso são os pratos preferidos para a ceia de natal. Segundo Lopes (2006, p. 110) o peru assado foi incorporado no Brasil "ao banquete do natalício de Jesus" no final do século XIX, vindo dos Estados Unidos, onde sua tradição tem quase 400 anos. Franco (2001) informa que o peru, encontrado no México pelo colonizador espanhol, começou a integrar o cardápio festivo da França no século XVII e que posteriormente se tornou referência gastronômica mundial. Brillat–Savarin (1995) considerava o peru como a mais saborosa das aves domésticas.

As mesas das famílias dos estudantes continham, além do peru, pãezinhos (pão delícia, típico da Bahia, indispensável em qualquer mesa festiva ainda que popularizado e disponível em padarias, lanchonetes e supermercados), queijos, presunto, castanhas, frutas, tortas (frias e salgadas), docinhos, ameixas e uvas-passas. As bebidas, assunto masculino da festa, foram: cerveja, vinho, *whisky* e refrigerante.

> *A ceia de natal pode ser descrita como um jantar à americana, onde a mesa é posta com os pratos e as bebidas ao lado de uma pilha de pratos e de talheres. Os pratos servidos são geralmente salgados: o peru, tortas e acompanhamentos como o arroz com passas. Os doces estão também expostos: torta de nozes, torta de chocolate, panetone. Saladas e vinhos também estão presentes* (Delana).

A abundância da mesa e os excessos alimentares da festa estiveram muito presentes nas narrativas:

> *Ao anoitecer a mesa vai ficando farta com as guloseimas preparadas por minha mãe. Quando o peru fica pronto é a hora do jantar.* [...] *Após o jantar, quando todos estão enfastiados de tanto comer, tiramos a mesa e vamos sentar na porta, como é do costume em cidade do interior* (Tiale).

Tal prática encontra rebatimento na literatura. Por exemplo, Zinn (2002, p. 87) conta que Luís Fernando Veríssimo elegeu o peru de natal entre as "lembranças gastronômicas de coração", dizendo sobre a festa que o melhor de tudo era voltar à mesa após a saída dos convidados para o último *round.* Carvalho (2004) em pesquisa sobre a comensalidade de três gerações de famílias paulistas, referindo-se às festas familiares, entre as quais está o Natal ao lado de batizados, casamentos e aniversários, destaca a tradição do peru natalino e o exagero do comer durante a celebração.

A Páscoa

As narrativas dedicaram-se principalmente à sexta-feira da paixão e/ou ao domingo de páscoa, particularmente aos almoços, definidos como hábito e tradição, ocasiões em que é mais freqüente o encontro da família. Entretanto, em várias narrativas as referências se dirigiram à semana santa, incluindo da quinta-feira santa ao domingo da ressurreição, quando a família permaneceu reunida durante todo o período. Na sua totalidade, as narrativas revelaram o protagonismo do encontro da família no significado da Páscoa, definida por eles como momento de confraternização familiar. A maioria das narrativas manifestou o encontro da família extensa, fosse materna ou paterna. Em várias narrativas, notamos a presença de amigos e compadres no compartilhamento das refeições. Segundo os estudantes, estas reuniões são importantes pela satisfação do aconchego familiar, oportunidade para conversar, estreitar laços, trocar afetos. E também para comer e beber:

> *Um momento de confraternização de toda a família em volta da mesa, homens e mulheres bebendo e comendo o dia inteiro e as crianças brincando* (Paula).
> *É realmente um momento de prazer, não só pelas deliciosas refeições, mas também por dividirmos a mesa com quem amamos* (Lisa).

Confraternização familiar e religiosidade se entrelaçam entre os objetivos da celebração:

Na minha família temos o hábito de nos reunir durante a Semana Santa. Essa reunião ocorre sempre na casa dos meus avós. Tanto eles como meus tios e minha mãe são católicos e seguem determinados dogmas e tradições, uma delas é essa reunião com o intuito de aproximar a família e refletir sobre os acontecimentos da vida de Cristo (Nadja). A oração na hora do almoço esteve presente em várias famílias:

Minha tia fez uma oração e minha mãe agradeceu a dádiva de estar viva e reunida mais um ano com sua família (Jenifer). *Na hora do almoço oramos e agradecemos por termos sempre uma mesa posta e pedimos por aqueles mais necessitados, que não desfrutam desse momento em família [...] Sexta-Feira da Paixão é uma data importante e tradicional na minha família porque meus pais são católicos e freqüentadores assíduos da igreja* (Cíntia). *Antes de iniciarmos o almoço, meu pai faz uma oração ou agradecimento a Deus, por aquele momento* (Sileide).

A religiosidade foi manifestada nas ações de orar e refletir na mesa antes do almoço, ir à procissão do Senhor Morto e às missas do Lava-Pés e do domingo da Ressurreição. O jejum apareceu em poucas narrativas, mas não é uma tradição abandonada. A proibição do consumo de carnes vermelhas foi conotada no sentido religioso do catolicismo e num sentido mais estrito de tradição de comensalidade: *na Sexta-Feira Santa, quando os credos falam mais alto, a carne fica terminantemente proibida nas refeições* (Clara).

O ritual foi diferenciado segundo uma classificação das famílias como católicos praticantes ou não e mais ou menos fervorosos. Os últimos enfatizam a tradição da comensalidade dessa data, relevando seu sentido religioso. Essa re-significação foi objeto de algumas críticas dos mais fiéis: *Cristo viveu e morreu por nós, mas, nos dias de hoje* [...] *muitas pessoas não dão o real valor que esta data merece* (Rosimeire). Mesmo as famílias que não rezam e não refletem sobre os valores da cristandade, preservam alguns elementos do ritual religioso, num sinal de lembrança e de respeito aos antepassados e aos mais velhos que são depositários da tradição. Observamos que foi muito destacado um equilíbrio entre o prazer do convívio com os familiares e o prazer propriamente gustativo:

O sentido da reunião familiar na Sexta-Feira Santa permanece, o significado religioso, talvez, nem tanto. Muito mais forte mesmo é o peso da tradição que todos os membros da família buscam perpetuar, ajudando no preparo ou simplesmente marcando presença todos os anos [...] Acho que é até possível esquecer o motivo de termos nos reunido, até porque não é preciso haver

> *outras razões para encontrar a família ao redor de uma mesa e saborear os deliciosos pratos da vovó* (Marcela).

No extremo, também notamos a exaltação do prazer de desfrutar um cardápio especial, antes de atribuir valor ao relacionamento afetivo manifestado entre os comensais nesses eventos: *lá em casa a páscoa sempre me remete ao chocolate e ao bacalhau, que são duas coisas que eu amo* (Thais).

Uma estudante relatou manter na sua família a tradição de tomar a bênção ao membro mais velho da família, após a refeição. Cascudo (2004), com base em autores do século XIX, alude a essa tradição difundida no passado pelo interior do Brasil, quando os convivas faziam uma solene reverência ao chefe da família, enquanto parentes e escravos tomavam a bênção. Costume em desuso, mas não desaparecido completamente, conforme comprovado pela narrativa citada.

A primeira característica da gastronomia da semana santa é a interdição do consumo de carnes vermelhas, na sexta-feira santa, sendo o cardápio composto de peixes e mariscos. Em apenas uma narrativa, foi mencionado o consumo de ave (ensopado de frango de quintal). Outras carnes brancas que não frutos do mar não apareceram na extensa lista de pratos.

Foi referido que o evento requer cardápio especial, composto de iguarias. A prática de um cardápio de festas é regra básica de comensalidade nas mais diversas culturas alimentares. Em várias narrativas, os almoços da sexta-feira e do domingo foram qualificados como verdadeiros banquetes.

Assim como já mencionado com relação ao caruru, o cardápio da semana santa, muito calcado na culinária baiana, também não é composto de pratos triviais, mas daqueles apropriados para ocasiões especiais. Muitos dos pratos são preparados tradicionalmente com o leite de coco natural, de execução muito trabalhosa. A raridade de muitos dos pratos do cardápio aparece nesta descrição: *o feijão de leite foi preparado para matar a saudade. Há muito que minha mãe não o fazia por falta de tempo* (Jenifer).

Os pratos citados compuseram um extenso repertório, do qual podem sair numerosos cardápios, aqui entendido como o conjunto de preparações que compõe uma refeição completa da cultura culinária local (entrada, prato principal, acompanhamentos e sobremesa). Entretanto, esse repertório abundante é uma marca importante da comensalidade

festiva. No caso, ele incluiu: moquecas diversas (de bacalhau, peixe, camarão, ostras, siri mole, siri catado); frigideiras dos mesmos ingredientes que as moquecas; peixe frito, salada de bacalhau, feijão fradinho e feijão de leite também conhecido como feijão doce, arroz branco e arroz de leite, caruru, vatapá e farofa de dendê. *No almoço da Sexta-Feira Santa o bacalhau é a estrela principal. E como estamos na Bahia os pratos de dendê também têm seu lugar* (Tatiana). Entre os pratos menos comuns apareceram o caruru de bredo e o arroz de leite, preparado com coco ou licuri. Este, um prato antigo e de ocasião, conforme historiado por Cascudo (2004).

O molho de pimenta, citado muitas vezes, foi assim descrito: *o tradicional molho de pimenta é feito com tomates maduros picados, coentro, um pouco de caldo de moqueca e as pimentas machucadas* (Rosimeire). Receitas dos pratos indispensáveis foram detalhadas como de caruru, vatapá, feijão de leite e moqueca, destacando-se frequentemente que o leite de coco das preparações é fresco ou natural. Isso reforça um signo de qualidade da comida baiana que é preparação com coco natural ralado, do qual se extrai o leite. Para as cozinheiras mais tradicionais ainda persiste a rejeição ao leite de coco industrializado, como também a versão artesanal do coco ralado vendido nas feiras.

> *Minha avó materna conserva a tradição também no preparo de cada prato, a vara de sal dormida para fazer o vatapá [...] o coco ralado de costas espremido num pano com as mãos. Nem pensar em substituí-lo por coco ralado em saquinho ou leite de coco em garrafa, não seria a mesma coisa, segundo ela* (Marcela).

A afetividade sobressai nas narrativas que se expandiram com as memórias da infância ou de anos passados, lembranças que se mesclaram com os relatos do acontecimento do ano. Uma estudante recordou de sua infância em Belo Horizonte, destacando: [...] *a comida era sempre o bacalhau delicioso da vovó Maria* [...] *ela fazia um ovo de chocolate enorme para cada neto* (Lídia).

As narrativas confirmaram que gastronomia da Semana Santa em Salvador continua predominantemente constituída de comida de dendê, definida com uma típica mesa baiana. Entretanto outras culinárias regionais contribuem com sua presença na mesa, principalmente em distintas preparações de bacalhau. Inovações no cardápio não foram freqüentes, embora a tendência tenha se manifestado: *minha mãe fez uma*

lasanha de bacalhau pela primeira vez, em substituição à tradicional frigideira de bacalhau com batata. A novidade deste ano parece que vai continuar (Daniela). Numa família de origem portuguesa próxima (avós maternos) apareceu o pão à mesa do almoço, na qualidade de acompanhamento, costume incomum no Brasil. Também na entrada o pão marcou presença, nesse caso, hábito já incorporado à culinária nacional. Segundo Bolaffi (2000), o pão não se constituiu no Brasil como comida básica, perdendo espaço para o arroz, o feijão e a farinha de mandioca na mesa do brasileiro. As sobremesas mais recorrentemente citadas foram os mais tradicionais doces caseiros como as cocadas, doces de compotas de frutas, doce de leite e doce de tamarindo, sendo este último parceiro das cocadas nos tabuleiros das baianas. Novas e aculturadas sobremesas, como *mousses* e pavês, foram registradas em segundo plano, como contribuição das mulheres mais jovens.

A partilha do pão entre os comensais no almoço apareceu em outras narrativas, não como hábito alimentar, mas como tradição religiosa, simbolizando o sacrifício de Cristo, a solidariedade na família e a permanência da segurança alimentar:

> *Minha tia serve um pedaço de pão a cada pessoa com a simbologia de que nunca nos faltará o alimento (Nadja). Era colocado na mesa um punhado de farinha e em cima dele um pão dormido [...] que além de representar o corpo de Cristo, aquele pão era uma espécie de pedido para que sempre tivesse fartura na nossa mesa* (Gleice).

As narrativas se concentraram na refeição principal da cultura brasileira, o almoço. Entretanto, nas narrativas dos estudantes que permaneceram com as famílias durante os feriados aparecem as demais refeições e as merendas, nestas predominando frutas, doces e bolos caseiros. Numa família de ascendentes sergipanos, o estudante mencionou o típico café da manhã com cuscuz de milho, raízes e bolos à base de mandioca.

Uma estudante paulista de ascendência nipônica relatou que na sua casa não se prepara a comida baiana:

> *O fato de comermos peixe não é algo especial para minha família, pois toda semana comemos tal alimento pelo menos uma vez. Porém, minha mãe faz uma preparação mais elaborada nesta data, como peixe com molho branco ou uma salada de frutos do mar* (Natália).

Foi a única exceção, porque as demais famílias naturais de outras regiões, com culturas gastronômicas regionais peculiares, sucumbiram à comida de dendê. Essa mesma estudante observa que em Salvador é mais comum a reunião da família extensa na Sexta-Feira Santa, diferentemente de São Paulo onde é mais comum a reunião das famílias no Domingo de Páscoa.

Um bom vinho não pode faltar em toda família de ascendência italiana ou portuguesa, disse uma descendente de portugueses (Tatiane). Ainda que as estatísticas revelem o crescimento da produção e do consumo de vinho no Brasil o reflexo não se fez sentir nas narrativas, que atestaram a preferência pela cerveja: *o vinho tinto está sempre presente, apesar do pouco prestígio que recebe* (Marcela).

Assim como nas descrições do Caruru, os pratos do cardápio da Páscoa também foram adjetivados como iguarias e as refeições como banquetes.

> *À mesa encontramos os mais variados pratos e iguarias: caruru, vatapá, frigideiras e moquecas [...] além do arroz branco e feijão de leite, tudo ao tempero baiano. Compõem ainda o banquete, o feijão fradinho [...] e não poderia faltar a falsa frigideira de siri, hoje já sendo conhecidos seus verdadeiros ingredientes: coco ralado, repolho cozido picado, camarão seco catado e moído e mais alguns segredinhos ainda não revelados* (Marcela).

A fartura da mesa foi muito destacada e as refeições qualificadas como comilança e até como *Santa Comilança*! (Tatiana). O consumo excessivo de bebidas alcoólicas não se comparou ao de comida, mas também mereceu destaque e até uma discreta censura: *os tios* [...] *separavam o dinheiro para comprar as bebidas e dar início à "cachaçada"* (Gleice). A fartura é positivamente valorada em todas as classes sociais no Brasil, sendo destacada até como motivo de orgulho quando se manifesta após ascensão social, fenômeno que também se revelou nas narrativas dos estudantes:

> *Somos uma família de origem humilde e nem sempre nossos almoços de Semana Santa foram tão fartos como nos últimos anos (Osvaldo). Almoço pronto, as atenções voltam-se para a farta mesa, que apesar de grande não comporta tanta gente ao mesmo tempo (nunca há menos de 25 pessoas). Resultado: gente na sala de jantar, na cozinha, no sofá e até na varanda. Porém, sempre entrosados e relacionando-se com o objeto centro das atenções – a mesa* (Tatiane).

Várias narrativas continham menção às sobras (limpas) porque os pratos eram raspados, inclusive pelas crianças que como é usual, já

recebiam os pratos feitos: *Quando terminava a oração, todos* (crianças) *começavam a atacar o prato, bem caprichado por sinal, até deixá-lo bem limpo* (Gleice). Uma segunda refeição era a estratégia de aproveitar essas sobras, no jantar do mesmo dia ou no almoço subseqüente: *Fomos embora dez horas da noite, após termos jantado o que sobrou do almoço* (Marcela). Em algumas narrativas os estudantes manifestaram uma atitude de observação e preocupação com o consumo excessivo e/ou inadequado, embora nem sempre relacionada à saúde:

> *É difícil conseguir controlar a boca mesmo conhecendo as regras da boa alimentação e nutrição! (Tatiane). O meu primo fugiu um pouco da dieta e comeu também das sobremesas (Renata). Passei o dia observando o comportamento das pessoas e percebi que as comidas e os vinhos eram o centro de importância do dia* (Cíntia).

E, ainda que a abundância tenha prevalecido, também houve crítica aos excessos alimentares: *na minha família não há excessos na parte da comida nem do vinho, como muitas pessoas fazem e esquecem do real motivo da época: a morte de Cristo* (Caline).

Não só o cardápio é festivo. As regras de comensalidade também modificam. A decoração da mesa acompanha este cerimonial familiar:

> *Na hora de arrumar a mesa, minha irmã escolheu a toalha mais bonita, colocou os pratos especiais, utilizados apenas em ocasiões incomuns, os copos foram substituídos pelas taças de vinho, enfim ao contrário do habitual houve uma preocupação com a aparência da mesa* (Ayla).

O horário do almoço é retardado, sendo essa uma marca dos dias atuais. Os familiares começam a chegar a partir do meio dia (doze horas) e os retardatários por volta das quatorze horas. As narrativas acusaram que essa conduta gera protesto dos mais velhos. *Até a chegada de todos, vamos conversando, não sem ouvir as reclamações de minha bisa sobre o tarde horário para o almoço* (Tatiana). Em algumas famílias, as crianças são servidas antes dos adultos. Também houve destaque para a duração das refeições, que gasta um tempo muito superior ao habitual. *O ritual do almoço demora mais que o normal, pois ainda se bebe o vinho, come-se algumas entradas, como queijo, pães* [...]. *A conversa se encontra presente durante todo o tempo* (Thais).

Como todo ritual de comensalidade seu maior destaque é a sociabilidade do ato de comer, manifestado na capacidade de congregar

pessoas, oferecendo hospitalidade a familiares e amigos. *O alimento para nós possui uma simbologia muito especial: a de união e crescimento de toda a família* (Osvaldo). Foi muito ressaltada a importância do encontro como convívio, mas a comida não foi jamais menosprezada:

> *A família é grande e esse é um momento raro em que todos se encontram e podem conversar e se deliciar com as variedades servidas. Um momento de celebrar a nossa família, [...] (Nadija). A reunião envolve a família extensa, amigos e agregados: participam tios, tias, seus filhos e seus cônjuges, agregados da família (namorados, amigos) e às vezes aparece mais alguém que é sempre bem vindo* (Sileide).

Contingências da vida moderna têm reduzido o número de participantes da celebração. Famílias que se desagregam e se recompõem com novos cônjuges, mudança de domicílio refletindo a mobilidade da força de trabalho, a valorização de viagens, o ingresso da mulher no mercado de trabalho, foram fatores que apareceram como responsáveis de não mais se ter a festa da Páscoa da infância.

> *A Semana Santa em minha família vem perdendo gradativamente o encanto do momento da reunião familiar e de reflexão sobre a ressurreição de Cristo.* [...] *Minha mãe, ao ter que se dividir entre casa e trabalho, não tem mais a mesma disposição para os afazeres domésticos, inclusive para cozinhar* (Jenifer).

O caráter comunitário da celebração apareceu não só na participação das pessoas na qualidade de comensais e convivas, mas também no compartilhamento de despesas e trabalho. É usual a divisão das despesas com a alimentação entre os familiares bem como a divisão do trabalho da preparação dos pratos.

> *Os gastos são todos compartilhados (Bruna). As mulheres mais velhas vão para a cozinha e um homem, quase sempre meu pai, é escalado para mexer o vatapá* (Tatiane). *Meu avô é pescador e normalmente na Sexta-Feira Santa nosso peixe é garantido por ele. Ele sempre nos trás o peixe pescado por ele em Camamu, sua terra natal, numa demonstração de afetividade* (Jenifer). *As crianças ajudavam a descascar amendoim e camarão* (Gleice).

Em várias narrativas percebeu-se a exaltação do carinho com que os pratos são preparados pelas avós. Em geral elas são as anfitriãs, seja na sua própria casa ou mesmo quando viúvas residentes na casa de alguma filha. Alguns estudantes lembraram que essa celebração familiar se constitui

em oportunidade de aparecerem na cozinha as cozinheiras esporádicas. E, até a vaidade das cozinheiras foi lembrada: *como de costume, minha mãe, que só vai para a cozinha em datas especiais, quer sempre ouvir elogios* (Thais).

Foi revelado nas narrativas um tradicional costume comunitário da troca de pratos entre vizinhas: *nossa vizinha nos presenteou com o seu vatapá* (Jenifer). Cascudo (2004) registra que o hábito de presentear vizinhos e amigos com comidas foi observado em muitas culturas alimentares no mundo, abrigando nesse ato valores de intimidade e reciprocidade. A época é propícia para receber visitas também fora dos horários das refeições e as donas de casa se preocupam em ter merendas especiais para oferecer-lhes, tendo sido citados bolos de carimã e aipim, munguzá, cocadas e outros doces típicos da gastronomia regional.

A caracterização da celebração variou nas famílias entre a circunspecção, austeridade, interdições, formalismo e moderação e uma festa divertida, informal, em completa descontração, registrando-se o consumo excessivo de comidas e bebidas, como em qualquer outra festa familiar, tal como se verificou nas narrativas relativas à Ceia de Natal. Uma estudante relatou participar de celebrações familiares em dois estilos: na casa paterna, onde a parcimônia no comer na sexta-feira Santa representa uma espécie de penitência pela morte de Jesus, ficando o banquete para o Domingo, quando se comemora a Ressurreição do Cristo e na casa da família do noivo, onde a tradição é do comer em abundância durante todo o evento. A solenidade da sexta-feira Santa ficou patente na narrativa da qual saiu este trecho:

> *A família toda se reunia na casa da minha avó materna que era extremamente católica. Era ela quem conduzia toda a cerimônia, coordenava tudo. A sexta-feira Santa tinha até um certo ar de luto. Era dia de acender velas e rezar muito. Minha avó não deixava ninguém ficar ouvindo música, falando alto [...]* (Daniela). *Disse outra estudante: Apesar da fartura alimentar, restrições comportamentais eram impostas em sinal de tristeza e respeito ao sofrimento de Jesus. Quantos relatos de minha mãe já ouvi, quando da sua infância e adolescência, ela e seus irmãos eram proibidos, na sexta-feira Santa, de cantar, brigar entre eles, falar alto e ouvir qualquer música que não fosse música clássica, que tocava nas rádios especialmente nessa data naquela época* (Marcela).

O lugar mais freqüentemente mencionado para o encontro familiar foi a casa dos avós, especialmente os maternos. *A família se reúne na fazenda*

desde sempre, foi a primeira lembrança de Clara, enquanto Osvaldo observou também no início de sua narrativa [...] *quase 80% da família* [...] *se reuniu na casa da costa, no Litoral Norte, precisamente na localidade Vila do Pojuca. Quando os meus avós maternos eram vivos, nos reuníamos todos na casa deles, no interior ou na fazenda* (Cíntia). Revelou-se que é comum o deslocamento de famílias para casa de familiares em municípios do interior do Estado. Os lugares dos encontros também foram fazendas ou casas de veraneio. A extensão dos feriados foi considerada favorável para as viagens. A casa dos avós (em geral maternos) foi o espaço privilegiado para a reunião da família. As casas e principalmente os apartamentos de hoje já não cabem a família ampliada e a improvisação de mobiliário e espaço se fez notar, ao ser relatado que os comensais se [...] *acomodam em mesas e cadeiras de plástico colocadas na varanda ou no sofá da sala* (Tatiana).

As mudanças também se revelaram:

> *Após a morte de meus avós o ritual da sexta-feira santa mudou: as orações à mesa ficaram para trás, esquecidas. Portanto, hoje o intuito do almoço é comer as delícias feitas com dendê, como o peixe cosido, farofa, vatapá e o caruru* (Dalviani). *As marcas do relaxamento dos rituais foram explicitadas em várias narrativas, revelando as mudanças manifestadas nos dias atuais. A bagunça e o barulho são gerais, todos falam ao mesmo tempo e é bem divertido. E sempre foi assim na casa dos meus avós, muita gente, muita comida e muita alegria* (Sileide). *Na minha família é uma ocasião oportuna para se reunir, degustar, prosear [...] É realmente um momento de prazer, não só pelas deliciosas refeições, mas também por dividirmos a mesa com quem amamos* (Lisa). *Conversa-se sobre tudo: política, as novidades ainda não contadas, as queixas da vida e as sempre lembradas histórias de família* (Marcela). *É uma delícia degustar os quitutes enquanto flui uma bela conversa!* (Tatiane).

Novas incorporações no ritual foram representadas pelo presentear com ovos de chocolates principalmente as crianças e também, escondê-los no jardim, quando há, ou em outras partes da casa para que elas os procurem.

Os interesses comerciais na promoção dessas comemorações não passaram despercebidos aos estudantes, como mostra esse crítico comentário: *o período 'sagrado' é também utilizado como um momento particularmente comercial para a venda de ovos da Páscoa, do tão 'salgado' bacalhau, de vinhos, enfim dos produtos relacionados aos hábitos alimentares desse momento tão peculiar* (Lisa). A capitalização desses eventos pelos interesses comerciais apareceu em algumas narrativas, exemplificadas na alta dos preços dos in-

gredientes, tais como o quiabo e o peixe: *o caruru, prato tradicional na Semana santa, faltou à mesa este ano, pois o quiabo encareceu severamente na proximidade da Semana Santa, o que fez a minha mãe se recusar a admitir tal disparidade de preço* [...] (Jenifer). O ovo de chocolate como símbolo da Páscoa foi apresentado como incorporação nova, no contexto de comercialização das tradições religiosas. *A Páscoa que hoje comemoramos está repleta de hábitos pouco ligados à religião, como a distribuição de ovos feitos de chocolate* (Jaqueline).

Conclusão

Foi reafirmada a persistência da importância das festas comemorativas da páscoa e do natal na tradição da família baiana, trazidas pelos colonizadores portugueses. Segundo Cascudo (2004), os historiadores registram as quatro festas mais importantes do calendário religioso na cultura brasileira, incluindo-se tanto o natal quanto a páscoa nas classificações mais comuns.

As narrativas sobre o caruru igualmente reafirmaram se tratar de importante rito da cultura afro-baiana. Os estudantes demonstraram muita familiaridade com essa tradição, revelando nas suas narrativas uma maior intimidade com as informações religiosas relativas aos festejos do caruru que aos credos e à liturgia da semana santa.

Os sujeitos da pesquisa conhecem os ditames de uma alimentação saudável. Sabem que é recomendável realizar as refeições em intervalos regulares e saciar a fome consumindo apenas o necessário para a saúde do corpo. Também sabem que a ingestão deve conter uma boa variedade de alimentos para proporcionar de forma equilibrada toda a diversidade de nutrientes requerida pelo organismo. Entretanto, diante das narrativas dos estudantes de Nutrição sobre a ceia natalina e os almoços da semana santa, constatamos que os aspectos psicológicos, sociais e culturais parecem sobrepujar aos aspectos nutricionais. A marca dessas festividades foi o desfrutar do prazer gastronômico, sem preocupação com um cardápio equilibrado, o comer contínuo durante todo o desenrolar dos festejos, o consumo excessivo tanto de comidas como de bebidas alcoólicas. Contudo, há espaço, nestas celebrações de origem religiosa, para exaltar os valores da família e da cristandade.

Assim, embora saibamos que a preocupação com a saúde está em pauta crescente, quando o assunto é comportamento alimentar parece não fazer sentido buscar uma coerência entre os preceitos da ciência da nutrição e o comer festivo, conforme observamos nas narrativas analisadas. A relação alimentação e saúde e a percepção de riscos associados a práticas alimentares como o consumo excessivo de alimentos ricos em colesterol e glicose, parecem se esvaecer diante do prazer de comer, sobretudo em momentos especiais de sociabilidade, situação evidenciada em muitas das narrativas. Os estudantes se expressaram sobre momentos importantes da comensalidade familiar e comunitária dentro do seu próprio universo relacional, confirmando as inspiradas frases de Cascudo (2004 p. 348): "Inútil pensar que o alimento contenha apenas os elementos indispensáveis à nutrição. Contém substâncias imponderáveis e decisivas para o espírito, alegria, disposição criadora, bom humor". As narrativas, contextualizadas na Bahia de hoje, corroboraram essa mensagem de Cascudo e de tantos outros estudiosos da alimentação.

A fartura esteve associada tanto à quantidade disponível quanto à variedade de pratos oferecidos. Comer além dos limites da repleção é costume trazido ao Brasil pelos portugueses, segundo Cascudo (2004), que ressalta a hospitalidade portuguesa, traduzida na abundância de comida e de bebida, qualificando a cozinha e a adega de inesgotáveis. Este autor também nos informa que no comer social da tradição brasileira encontra-se o elogio da fartura, como signo de prestígio social. Na obra aqui referenciada, podemos observar constantes menções aos jantares intermináveis e às copiosas porções das refeições festivas das elites brasileiras. As mesas descritas além de fartas eram opulentas e não raro requintadas, revelando a origem social das famílias. O significado da fartura na mesa, como indicador de ascensão social, também foi percebido nas famílias de origem humilde. As sobras foram acondicionadas para consumo posterior, não raro promovendo uma reunião no dia seguinte para o aproveitamento.

As narrativas acusaram mudanças e permanências nos rituais de comensalidade, reiterando que ao longo da vida as pessoas mudam seus hábitos, incorporando e subtraindo elementos. Mas ficou revelado que a cultura alimentar familiar é muito forte, constituindo-se em componente importante da identidade. Nas famílias em que os ritos foram simplifica-

dos, muitos fatores de mudança foram arrolados nas narrativas, tais como: a vida moderna com novos valores e estilos, destacando-se o culto da praticidade; as dificuldades da vida nas grandes cidades com seus demorados deslocamentos; as novas famílias com estruturas diferenciadas e o ingresso da mulher no mercado de trabalho. Esses fatores foram apontados como elementos que interferem nas tradições alimentares e nos modais da comensalidade e principalmente na manutenção do encontro da grande família, cuja falta foi sentida com nostalgia.

Alguns estudantes se referiram à perda de autenticidade das celebrações, destacando a desvalorização do significado religioso e os interesses comerciais envolvidos nos presentes de natal e nos ovos de chocolate da páscoa. Canesqui (2005), pesquisando as práticas alimentares em São Paulo, também registrou o caráter mercantil e profano que se manifesta nas comemorações do Natal e da Páscoa.

O caruru difere das outras celebrações no seu simbolismo religioso e como rito de comensalidade é muito mais aberto, extrapolando as fronteiras do universo familiar, enquanto que natal e semana santa são momentos de encontros familiares. Para algumas famílias, o encontro do natal foi considerado mais agregador, sendo mais importante pela capacidade de reunir maior número de familiares. Em outras a maior importância foi atribuída à semana santa. Natal e páscoa são festividades eminentemente familiares, mas também ambos rituais foram caracterizados como momentos de hospitalidade para recepcionar amigos, sobretudo os mais íntimos.

A linguagem utilizada nas narrativas para se referir à comida e à bebida foi muito adjetivada, ufanista e porque não dizer amorosa: delícias, iguarias, comidas muito saborosas, bom vinho, delicioso vinho. Tal linguajar também foi observado na literatura, a exemplo de Wainstein e outros. (2002, p. 324): "[...] no maravilhoso casamento entre coco e dendê, base da famosa moqueca baiana, do vatapá, do efó etc".

Na qualidade de revelações sobre a comensalidade festiva do baiano de classe média residente em Salvador, no início do século XXI, as narrativas confirmaram a permanência de tradições de hábitos culinários e de comensalidade. Quanto à culinária, sobressaíram-se os tradicionais pratos consumidos pelos antepassados, as receitas das avós, inclusive mantendo-se a forma de preparo.

Assim, também aconteceu com o peru assado e a farofa na ceia de natal; a bacalhoada, o vatapá, o caruru e a moqueca de peixe, na Páscoa. Insistimos que essas celebrações guardaram seu cardápio tradicional próprio, tal como referenciados na literatura, corroborando a afirmação de que é universal nas culturas alimentares, a existência de comida de festa e comida ritual. São pratos típicos que têm seus sabores impregnados na memória gustativa e, sobretudo, nas lembranças afetivas que transportam para o aconchego do universo relacional mais próximo. Pratos que remetem a agradáveis sensações e que por razões emocionais tornam-se inevitáveis, ainda que seu consumo possa ser inadequado na perspectiva da saúde. Hoje, fala-se tanto na literatura gastronômica, como na Psicologia e na Antropologia da alimentação, do poder de dar conforto e prazer que tem certos alimentos e rituais do comer. O chocolate da páscoa, presente em todas as narrativas, faz parte daquilo que se denomina como *comfort food* (PERCUSSI, 2005) conceito que nos remete a Brillat-Savarin que dizia que o prazer da mesa exerce influência sobre a felicidade.

Os pratos principais foram denominados como astros, estrelas e até super *star.* Assim foram referidos o caruru e o vatapá do caruru, o peru do Natal e o bacalhau da Páscoa**.** As narrativas deram prova de que os pratos tradicionais das festas familiares com suas receitas das matriarcas ficaram na memória sentimental e gustativa dos jovens estudantes e dos seus familiares. Entretanto, as modas gastronômicas tiveram seu espaço, ainda que muito menor que aquele ocupado pela tradição, estimulando a adoção de outros pratos para a ceia do natal e os almoços da páscoa, sob o signo da profusão das revistas de culinária, que, segundo Lima (1995), são financiadas pelos interesses econômicos da indústria de alimentos, e ainda dos programas televisivos diários. A modernidade no caruru não atingiu o cardápio, mas se fez sentir na comensalidade, principalmente quando excluiu da casa os meninos e passou-se a distribuir quentinhas na rua. Ainda se fez sentir na contratação do serviço da preparação da comida a empresa como também no deslocamento da baiana com seu tabuleiro do seu ponto de venda no espaço público para "ornar" a festa e servir os convidados.

No caso do caruru, a diversidade e abundância de itens do cardápio seguem uma determinação cultural: o Caruru é assim, a composição do cardápio é dada *a priori* pela tradição. Entretanto, no natal e na páscoa, a decisão do que servir além dos pratos típicos apareceu como parte da

organização dos festejos, tarefa de responsabilidade da dona da casa ou do grupo de mulheres da família. Savarin (1995 p. 174) em sua obra clássica orienta "que os pratos sejam escolhidos com requinte mas em número pequeno". A seu tempo, este notável gastrônomo já observava que para muitos o luxo da mesa está na abundância dos pratos. Na nossa leitura, as narrativas aparentaram um certo orgulho diante da mesa farta, dos cardápios compostos de vários pratos principais e vários acompanhamentos, numa espécie de elogio à abundância, como representação de *status.* Brandão (1965, p. 32) nos remete a outro sentido, citando ser uma tradição da Bahia oferecer um almoço com muitos pratos, como demonstração de "bem querer". Nessas circunstâncias, a gula foi vista com naturalidade nas narrativas. Entretanto, o consumo excessivo de bebidas alcoólicas, sempre pelos homens, foi motivo de censura em algumas narrativas.

Na ceia do natal, o ritual do comer dispensou a refeição estruturada na quase totalidade das famílias. O comer se deu num regime de beliscar constante. Mas também encontramos nas narrativas a simultaneidade, isto é, ingestões pequenas e repetidas desde o início da noite e posteriormente, no horário da meia noite, uma refeição completa de prato quente, consumida a caráter.

As narrativas demonstraram que na mesa da culinária baiana dos almoços da Semana Santa o caruru e o vatapá foram os pratos (que são acompanhamentos) de primeira linha, seguidos pelo feijão e arroz (em diversas receitas) e farofa, sempre de dendê, temperados pelo próprio comensal com o molho de pimenta sempre presente na mesa. O amendoim torrado e a castanha de caju foram entradas muito citadas na condição de muito apreciadas, chamadas de aperitivos. As sobremesas mencionadas nesses rituais festivos foram, predominantemente, as artesanais e os tradicionais doces caseiros, entre os quais se destacaram as cocadas.

Lima (1995) observou que os doces caseiros estavam sendo esquecidos e que raramente eram feitos em casa. Essa realidade, no entanto, mostrou-se de outra forma nas narrativas, revelando que nas famílias dos estudantes de Nutrição ainda há mulheres que, em ocasiões especiais, ressuscitam antigas receitas dos tradicionais doces de origem lusitana adaptadas no Nordeste colonial açucareiro. Mesmo assim, novas receitas de sobremesas geladas foram acrescidas à oferta, centralizando a inovação nos cardápios.

A cozinha doméstica continua consolidada como um território feminino, embora a tendência de um novo homem que ajuda a mulher no serviço doméstico tenha se manifestado em apenas dois casos. A organização dos eventos também foi qualificada como função da mulher, embora o homem tenha colaborado no item bebida.

O *savoir-faire* da culinária tradicional das avós foi muito valorizado. As avós ausentes foram nostalgicamente lembradas como detentoras de um saber ameaçado pela modernidade alimentar sob o domínio da indústria e do serviço, embora a comida industrializada só tenha aparecido num acampamento de jovens que na Semana Santa fugiu da celebração familiar.

As bebidas, estas sim, foram, quase todas produtos industriais e o refrigerante esteve em todas as mesas nos três eventos. O pragmatismo que se faz presente na alimentação cotidiana não teve cabida durante os festejos. A tradicional comida caseira reinou quase absoluta. Entretanto, mães e tias mais jovens prepararam novas receitas, incorporando aos hábitos alimentares as inovações do pluralismo culinário. Segundo Franco (2001), a miscigenação culinária tem sido propagada como valor desde o final do século XX, tendência que se opõe à preponderância das culinárias regionais do passado. Entre outros analistas do comer atual, Bell (2005) também pontua que o multiculturalismo da pós-modernidade também se expressa na alimentação, através de modas de fusão de comidas e estilos de consumo. As narrativas, em alguma medida corroboraram essas constatações.

Notas

[1] Segundo o dicionário de Aurélio: Entidade dúplice que no Brasil provém de convergência de costumes africanos e crenças européias e representa e o princípio da dualidade; são considerados orixás em algumas casas de culto e estão sincretizados com os santos católicos Cosme e Damião.

Referências

ANDRADE, H. L. C. **A cozinha baiana no restaurante do SENAC do Pelourinho.** Salvador: SENAC, 2002.

ANDRADE, M. **O peru de natal.** Disponível em: <http://www.releituras.com/mariodeandrade_ natal.asp>. Acesso em: 2002 ago. 2005.

BELL, D. Gosto e espaço: comer fora nos dias de hoje. In: SLOAN, D. (Org.). **Gastronomia, restaurantes e comportamento do consumidor.** Barueri: Manole, 2005.

BOLAFFI, G. **A saga da comida:** receitas e história. Rio de Janeiro: Record, 2000.

BRANDÃO, D. **A cozinha baiana.** Rio de Janeiro: Letras e Artes, 1965.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Políticas de Saúde. Coordenação Geral da Política de Alimentação e Nutrição. **Alimentos regionais brasileiros.** Brasília: Ministério da Saúde, 2002.

CANESQUI, A. M. Mudanças e permanências da prática alimentar cotidiana de famílias trabalhadoras. In: CANESQUI, A. M. GARCIA, R. W. D. (Org.). **Antropologia e nutrição:** um diálogo possível**.** Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005.

CARNEIRO, H. **Comida e sociedade:** uma história da alimentação**.** Rio de Janeiro: Campus, 2003.

CARVALHO, L. G. A. **Do fogão a lenha ao microondas:** uma incursão pela comensalidade de três gerações de famílias paulistanas**.** 2004. Dissertação (Mestrado) - Programa de Mestrado em Hospitalidade, Universidade Anhembi Morumbi, São Paulo.

CASCUDO. L. C. **História da alimentação no Brasil.** São Paulo: Global, 2004.

CASOTI, L. **À mesa com a família:** um estudo do comportamento do consumidor de alimentos. Rio de Janeiro: Mauad, 2002.

CONTRERAS, J. Introducción. In: CONTRERAS, J. (Comp.). **Alimentación y cultura:** necesidades, gustos y costumbres. Barcelona: Universitat de Barcelona, 1995.

Da MATTA, R. **O que é o Brasil.** Rio de Janeiro: Rocco, 2004.

FLANDRIN, J. L. A humanização das condutas alimentares. In: ______.; MONTARINI, M. (Org). **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

FRANCO, A. **De caçador a gourmet:** uma história da gastronomia. São Paulo: SENAC, 2001.

GÓES, J. A. W. **Mudança de hábitos alimentares e saúde:** um estudo em fast-food. 2005. Tese (Doutorado) - Programa de Pós – Graduação do Instituto de Saúde Coletiva, Universidade Federal da Bahia, Salvador.

KEESING, F. M. **Antropologia cultural.** Rio de Janeiro: Fundo da Cultura, 1961.

LIMA, V. C. As dietas africanas no sistema alimentar brasileiro. In: CAROSO, C.; BACELAR, J. **Faces da tradição afro-brasileira:** religiosidade, sincretismo, anti-sincretismo, reafricanização, práticas terapêuticas, etnobotânica e comida**.** Rio de Janeiro: Pallas; Salvador: CEAO, 1999.

______. Para uma antropologia da alimentação. **Alteridades**, Salvador, n. 2, p. 89-102, abr./set. 1995.

LODY, R. **Santo também come.** Rio de Janeiro: Pallas, 1998.

______. (Org.). **À mesa com Gilberto Freyre**. Rio de Janeiro: SENAC, 2004.

LOPES, J. A. D. A festa do peru. **Gula,** v. 13, n. 169, p. 110-111, nov. 2006.

MACIEL, M. E. Churrasco a gaúcha. **Horizontes Antropológicos,** Porto Alegre, v. 2, n. 4, p. 34 – 48, jan./jun. 1996.

MAGALHÃES, E. G. **Orixás da Bahia**. Salvador, 1973. Editado pelo autor.

PERCUSSI, A. Chocolate: o prazer dos prazeres. **Prazeres da Mesa**, v. 3, n. 27, p. 14, ago. 2005.

RADEL, G. **A cozinha praiana da Bahia**. Salvador: Idéia Nova, 2005.

SAVARIN, B. **A fisiologia do gosto.** São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

WAINSTEIN, B. G. et al. Bahia. In: FISBERG, M.; WEHBA, J. COZZOLINO, S. M. F. (Org.). **Um, dois, feijão com arroz:** a alimentação no Brasil de Norte a Sul**.** São Paulo: Atheneu, 2002. cap. 12.

ZINN, L. D. **Sabor de família.** São Paulo: Arx, 2002.

Representações sociais da alimentação por funcionários de uma unidade de alimentação e nutrição em uma indústria da Bahia

Emerson Ornelas Palmeira

Introdução

Este estudo reapresenta o distanciamento entre o Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT) e as diretrizes do Sistema Único de Saúde (SUS), no que diz respeito à promoção da saúde do trabalhador[1]. A legislação posterior à criação do SUS, as instâncias governamentais criadas para coordenar as ações de saúde do trabalhador e suas atribuições, e as deliberações das Conferências Nacionais de Saúde do Trabalhador deixam claro que ainda há uma separação entre as áreas de saber da alimentação e da saúde. Assim não há um entendimento de que esses campos envolvem aspectos da vida intimamente relacionados e integrados entre si. Trata-se da alimentação como direito fundamental e um aspecto importante para a produtividade e o acúmulo de capital. As questões da saúde do trabalhador não envolvem a alimentação e a nutrição. Não envolvem o PAT. São focalizados apenas as doenças ocupacionais e os acidentes de trabalho. As patologias alimentares e correlatas que acometem os trabalhadores, de modo geral não fazem parte da lista de doenças relacionadas ao trabalho[2].

A indústria é o setor em que mais desenvolve a estratégia dos Serviços de Alimentação e Nutrição (SAN's), tendo em vista que, muitas vezes, esses locais de trabalho ficam em regiões distantes dos centros urbanos, dificultando a realização da alimentação em outros locais que não a própria indústria. Portanto, configura-se como um espaço privilegiado em que o PAT executa suas ações, embora nem sempre promovendo a saúde.

Em estudo recente, Veloso (2005) pesquisou o estado nutricional de mais de 10 mil trabalhadores da indústria, identificando como resultados: pré-obesidade em 30%; obesidade em 4,7%; colesterol total elevado em 29,7%; e triglicérides elevadas em 8,2%. Esses dados mostram que uma parcela da população poderia estar sendo beneficiada por um serviço de saúde vinculado a uma política pública. Entretanto, em direção oposta, os dados demonstram indicadores negativos relacionados ao estado nutricional e à saúde. Nessa perspectiva, identificou o PAT como promotor de patologias nutricionais e correlatas.

Uma possível explicação para tal fato está no processo de terceirização. Segundo Druck (2001), foi na indústria onde se observou intensamente a precarização do trabalho por meio do processo de

terceirização. Isso se reflete nos trabalhadores da indústria através pela deterioração da saúde. Os serviços de alimentação representam uma face desse processo e são oferecidos essencialmente a empresas terceirizadas. Com a precarização do trabalho e dos serviços em geral há também a precarização da saúde do trabalhador. Isso ocorre mais intensamente quando o serviço terceirizado é a alimentação, que certamente produz impactos na saúde e na qualidade de vida do trabalhador que utiliza esse serviço, diariamente.

No Pólo Petroquímico de Camaçari (PPC), pode ser observado o resultado desse processo (DRUCK, 2001). O pólo é um conglomerado de indústrias que atualmente extrapola o ramo petroquímico e possui também indústrias metalúrgicas e de plástico. O PPC apresenta certa modelagem ou padronização dos serviços de alimentação, cujo mercado é controlado por empresas que não diferenciam as suas atividades e freqüentemente se alternam na obtenção dos contratos, sem mudarem de maneira significativa a qualidade dos serviços prestados.

Nos cursos de graduação em Nutrição, assim como na lei que regulamenta a profissão do nutricionista, identifica-se a área de Administração de Serviços de Alimentação (ASA) como a que comporta os Serviços de Alimentação e Nutrição (SAN's) (Estados Unidos), constituindo parte operacional do Programa de Alimentação do Trabalhador. Entretanto, na formação desse profissional persiste o debate conceitual sobre a relação entre ASA/PAT e as práticas de saúde de maneira geral.

Sobre a formação profissional do nutricionista, Bosi (1996) identificou que muitos, na área de ASA, não se consideram profissionais de saúde. Nos últimos anos, estudantes do curso de graduação em Nutrição têm feito este tipo de questionamento em seus encontros nacionais e regionais, pois não há um entendimento na própria categoria profissional sobre as atividades desenvolvidas em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), como ações promotoras de saúde. Uma tentativa de reverter essa percepção vem do Conselho Federal de Nutricionistas (CFN) com a resolução que trata da obrigatoriedade que tem o profissional de desenvolver atividades típicas em saúde e não se distanciar com as questões meramente tecnocráticas dos serviços (BRASIL. Conselho Federal de Nutricionistas, 2006).

Constata-se também uma lacuna na formação do curso de Nutrição, pela ausência de análises que façam relação entre doenças nutricionais *versus* saúde ocupacional. Há um vazio de conteúdos sobre aspectos socioculturais e a relação à prática de trabalho do nutricionista, a qual pode ser associada à complexidade dos valores que envolvem: o "fazer a comida" e o "comer" com o objetivo de promover a saúde. De fato, há poucos estudos sobre os problemas nutricionais adquiridos no processo de trabalho e as alternativas possíveis para mudança do grave quadro encontrado. Ao constatar a indefinição conceitual, ou até mesmo ontológica do trabalho do nutricionista em ASA, admite-se emergir uma possível explicação para o fato de os trabalhadores estarem desenvolvendo patologias nutricionais, como obesidade e dislipidemias ou correlatas, como hipertensão e diabetes (COSTA, 2000; VELOSO, 2005; VIANA, 2002). Esses estudos mostram que os resultados da alimentação do trabalhador não são positivos para a saúde e isso pode estar relacionado com a percepção de que os serviços de alimentação, em geral, não apresentam vínculos com a saúde do trabalhador, desde a fase de planejamento até a sua avaliação.

Conforme exigência da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) (BRASIL. Ministério da Saúde, 1993) são elaborados Manuais de Boas Práticas de Fabricação (MBPF) e desenvolvidas estratégias de controle higiênico-sanitário, como a Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC). Ainda assim percebe-se que essas ações não ultrapassam o processo de produção das refeições e não atingem o comensal e o seu ato alimentar. Nesse sentido, essas unidades não demonstram objetivar a saúde do consumidor, a alimentação saudável para o trabalhador, entendendo-se que a alimentação envolve mais do que o ato de produzir a comida e é fundamental e intrínseco o ato de comer a comida.

Em última instância, o consumo provoca resultados na saúde do trabalhador e são as ações de educação nutricional que podem interferir nas práticas alimentares. O trabalho do nutricionista na UAN, sendo essencialmente administrativo, não tem comprometimento em estabelecer relações entre alimentação e saúde e provavelmente não acontecerão ações educativas necessárias[3].

Em administração é reconhecida a importância da relação entre os objetivos de uma determinada instituição, o conhecimento de seus

objetivos por parte dos integrantes da equipe e a prática decorrente desse conhecimento. Atingir os objetivos exige, portanto, observar a complexidade que envolve cada ação e as idéias que a envolvem. Portanto, é importante que a equipe de trabalho em uma UAN saiba deste objetivo e compartilhe da idéia de alcançá-lo. Segundo Germano (2003), que estudou o treinamento de manipuladores de alimentos, os profissionais que atuam na área de alimentos, em geral, não tiveram em sua formação um contato maior com disciplinas de educação ou pedagogia, sendo este um importante aspecto que dificulta o desenvolvimento e a execução de atividades educativas em uma UAN.

Vale salientar a importância da capacitação dos funcionários para um entendimento do processo saúde-doença e, em particular, das enfermidades associadas à nutrição. O cuidado com a alimentação é um fenômeno da racionalidade. As práticas alimentares são significativas para interpretar um grupo social e não se trata apenas de comer, mas de escolhas, preferências de certos alimentos. Ao considerar esses aspectos, também, os hábitos alimentares são objetos do sistema de referência, dos valores agregados, como o gosto conhecido e o campo afetivo. O paladar reconhecido pode, então, ser re-significado como uma comida que identifica o sujeito e sua origem, assim como o modo de fazer a comida resgata tradições que extrapolam o ambiente fabril e suas normas.

Marcel Mauss (apud OLIVEIRA, 1984) ao se referir aos símbolos sociais de uma determinada cultura nos diz que "[...] basta ver uma criança à mesa para saber sua nacionalidade". Em cada sociedade há um *habitus* próprio e que decorre da cultura, sendo importante entender como ela atinge o indivíduo e o seu grupo social[4].

Qual então a cultura que influencia o processo de "fazer comida" e "o comer" de uma UAN? Atualmente, se utiliza com certa freqüência o termo "cultura organizacional". Mesmo sem entrar nas questões administrativas, é necessário perceber a importância de identificar a cultura que norteia o *modus operandi* da equipe de uma UAN para permitir ao nutricionista desenvolver as suas funções de uma maneira mais coerente com a sua realidade de trabalho e possibilitar a promoção da saúde, a partir do entendimento do próprio nutricionista sobre o seu "fazer nutrição".

Nesta discussão, contribui-se com a obtenção de significados da alimentação e do trabalho com o alimento, através das representações

sociais, como uma compreensão mínima para direcionar e organizar a prática profissional dos funcionários de uma UAN.

Uma representação social é uma construção mental da realidade que possibilita a compreensão e a organização do mundo cotidiano, bem como a orientação de práticas e condutas. Constitui-se assim em uma forma de conhecimento do senso comum, elaborado e compartilhado socialmente, sobre as representações sociais, estas que falam do corpo no palco social em que as pessoas representam seus papéis em seus mundos. Trata-se, pois, de expressar a realidade de um grupo social determinado, e ao mesmo tempo, questioná-lo, explicá-lo, justificá-lo[5]

Uma representação, neste estudo, configura-se como a percepção do indivíduo, um produto das interpretações, cujos valores não estão somente na representação social, mas também na sua relação com o objeto que o indivíduo representa para explicar e compreender seu trabalho como um agente de saúde ou não. As interpretações em torno das noções sobre o seu trabalho, saúde e alimentação saudável devem estar em sua mente (cognição) e em seus discursos (elaboração) e podem ser analisadas, por conseguinte, podendo ser utilizadas no desenvolvimento de uma política de alimentação saudável na referida UAN.

A representação de um objeto é um fenômeno psicológico e nesse aspecto podemos sugerir que implica uma subjetividade notoriamente individual; todavia ela se constrói socialmente, dentro do âmbito das relações de comunicação, o que denota a idéia de uma construção subjetiva dialética em constante conflito entre mundo interno e mundo externo (MOSCOVICI, 1981).

Uma representação social é a forma como vários sujeitos significam e se orientam em relação a um dado objeto. A representação é construída pelos sujeitos e o objeto passa a ser não o objeto em si, mas a representação que o grupo faz dele dentro de um determinado período histórico. Mary Jane Spink (1993) traz uma definição clássica de Jodelet para o termo representações sociais. Estas são como "modalidades de conhecimento prático, orientadas para a comunicação e para a compreensão do contexto social, material e ideativo em que vivemos" [6].

Se a representação parte das comunicações interpessoais, se é significante para um grupo de sujeitos e é socialmente compartilhada, torna-se social, coletiva, em dois aspectos: na sua estruturação e no seu

caráter compartilhado, fato que promove sua manutenção. A Teoria das Representações Sociais (TRS), proposta por Serge Moscovici (1981), tem contribuído para os pesquisadores que procuram compreender os significados criados por determinados grupos para explicar e estabelecer suas ações em seus mundos cotidianos.

Para entender essa teoria, deve-se, em princípio, perceber que a construção da malha de significados de uma população está diretamente ligada ao contexto e ao momento histórico em que ela aparece. Sobre isto, Anadón e Machado (2003) dizem: "Com efeito, a construção de um objeto só é possível dentro de um quadro social dado, constituído de uma herança social comum". Desse modo, há inúmeras variantes ou fatores sociais que levam o sujeito a construir significados: desde a sua inserção social (posição que ocupa no grupo), como também o contexto ideológico desse grupo, a linguagem utilizada, as formas de comunicação, os modelos sociais e os valores implícitos da cultura que o circunda e cria uma "herança comum".

As representações sociais podem ser pesquisadas através de discursos, comportamentos, práticas e documentos. No entanto, sempre que possível, é preciso ressaltar a importância de conceber esses aspectos conjugados, visto que as representações sociais são promotoras de formas de pensar e "estar no mundo" e levam o sujeito a práticas e discursos apoiados nessa significação. Segundo Abric citado por Sá (2002), as representações sociais pré-estabelecem o comportamento e este nos mostra as múltiplas funções das representações: a função de orientação de "um tipo de estratégia cognitiva adotada pelo grupo, bem como a maneira como este se estrutura e se comunica independente da realidade 'objetiva' da tarefa"; a função de saber, que permite ao indivíduo, ou grupo, compreender e explicar a realidade, sendo esta a "condição necessária para a existência da comunicação social". A função de identificação, que caracteriza e protege as especificidades do grupo e a função de justificar as ações e comportamentos dele através da representação.

A teoria desenvolvida no seio da psicologia social discute a sociedade, o contexto histórico, a manutenção e adaptação de representações sociais. Ademais da importância de certas características individuais concernentes à subjetividade, a construção simbólica da realidade e a orientação das práticas e comportamentos no mundo existem

a partir da interação sujeito e sociedade. Assim, fica estabelecido um duplo papel das representações sociais para o indivíduo: o estruturante, quando observado o seu processo de formação; e estruturado, quando o foco se dá no seu conteúdo. Ganha importância, então, o estudo das comunicações interpessoais, da análise de discurso e das formas de linguagem.

Nesse aspecto, Moscovici (1981) propõe importante discussão sobre o universo reificado da ciência como detentora da razão e capaz de fazer uma criação do mundo imposta ao indivíduo e aos grupos. Nesse aspecto, entende-se a racionalidade como proposta da prática científica. O mundo reificado é, por definição, um mundo desumanizado. É sentido pelo homem como uma facticidade em vez de ser sentido como o *opus proprium* de sua atividade produtora. E o mundo da ciência se propõe ser a racionalização do mundo real. Logo, quando se estabelece um mundo social objetivo, a possibilidade de reificação nunca será afastada. A objetividade do mundo social significa que este considera o ser humano, como algo situado fora dele. É possível dizer que a reificação constitui o grau extremo do processo de objetivação pelo qual o mundo objetivado perde a inteligibilidade que possui como empreendimento humano e se fixa como factibilidade não humana, não humanizável, inerte.

A teoria de Moscovici questiona este proceder científico. Um aspecto importante da TRS é o tratamento dado à construção do conhecimento inserido na dimensão informal do senso comum. Para tanto é proposta a superação do discurso normativo da ciência positivista, atribuindo ao senso-comum, à experiência do cotidiano, da cultura, da não-ciência, um papel de relevância para as transformações sociais. São alvo de investigação do pesquisador das representações sociais os pontos de encontro e de distanciamento entre a realidade observada e a norma científica a ela relacionada.

Entende-se que a ciência tem um papel cada vez maior na formação das idéias gerais e na orientação das práticas cotidianas e isso deve ser levado em consideração no processo investigativo. Porém, aspectos religiosos, culturais e de outra natureza, não devem ser encarados como algo de menor valor. Desse modo, o estudo das representações sociais tem afinidade com o processo de comunicação social. É nesse palco dinâmico onde se encontra o sujeito, ora comunicante, ora comunicado,

mas implicado numa intensa troca de informações que caracteriza o seu cotidiano.

Aqui lembramos a importância da coerção social, identificada por Durkheim e Paulo Freire (em *Pedagogia do oprimido*) – para entender algumas interferências nesse processo – bem como, por Wittgenstein e suas contribuições para o estudo da linguagem. Também, a contribuição de Geertz ao se referir a descrição densa do cotidiano. A TRS se aproxima do fenômeno, entendendo-o como parte de um sistema coerente de signos e isso atribui racionalidade às representações, uma racionalidade emanada da cultura do cotidiano, como obra principal dos grupos humanos.

Geertz (1989) acredita que o ser humano é um animal amarrado a teias de significados que ele mesmo teceu, concebendo a cultura como sendo essas teias e sua análise. O autor propõe que o investigador descreva o outro e as representações sociais podem fazer parte de tal descrição, correndo riscos inerentes a esse empreendimento. Estudar as representações sociais através de uma descrição densa da realidade exige um aprofundamento da compreensão dos fatos observados por meio de uma hierarquização estratificada das estruturas significantes identificadas. A análise passa, portanto, pela escolha entre as estruturas de significação e determina sua base social, sua importância. Novamente se estabelece aqui a relação intrínseca entre o sujeito e o grupo ao qual ele pertence e a consideração do pano de fundo social que envolve o indivíduo ou grupo e suas práticas, ou o seu cotidiano.

Na construção sobre as representações sociais das práticas de alimentação e saúde estão presentes os conteúdos sobre os objetos (noções e conceitos sobre saúde, alimentação saudável e trabalho na UAN), os sujeitos (funcionários da UAN) e as suas práticas profissionais que compõem o processo de observação deste estudo.

Freitas (2003) crê que a investigação qualitativa pode contribuir com um novo olhar sobre as práticas de nutrição e saúde, algo pretendido por este trabalho. Atingir esse objetivo depende de uma articulação entre vários saberes em torno do tema.

O problema que o nutricionista enfrenta no serviço de uma UAN está circunscrito ao espaço sociocultural da cozinha, no qual agentes sociais de diferentes estruturas, porém com a mesma capacidade ou potencial de produzir cultura, reúnem-se na complexidade dos saberes e práticas

do preparo da comida para o outro. As qualidades simbólicas dos alimentos emergem no interior de sistemas de classificação que lhe dão sentido e que são próprias a cada cultura. Estas representações definem a ordem do que é comestível, mas também a essência da própria atividade do preparar o comer, tanto em relação à comida quanto ao comedor, conectando, nesse processo, o natural ao cultural.

Segundo Poulin (2004), encontra-se na cozinha um conjunto de sistemas simbólicos e de rituais que se articulam sobre as ações técnicas, participam da construção da identidade alimentar de um produto natural e o tornam comestível. Define ainda que no sistema alimentar, atores sociais mobilizam conhecimentos tecnológicos, mas também representações para construir sua decisão e fazer avançar os alimentos na direção do consumidor.

Assim, define-se como escopo deste estudo as representações sociais relacionadas ao processo produzir-servir-comida em uma UAN, levando-se em conta três aspectos principais: as orientações dadas pelas Ciências da Nutrição e da Saúde, simbolizadas neste espaço pelo profissional nutricionista; a gravidade dos quadros diagnósticos identificados na saúde dos trabalhadores-comensais e sua relação com o alto índice de causa de mortalidade pelas doenças crônico-degenerativas; e a inserção da UAN estudada no Programa de Alimentação do Trabalhador (política social que envolve a renúncia fiscal da ordem de R$ 500 milhões/ano).

Dada a complexidade que marca o entendimento dos termos referidos e o desenvolvimento do trabalho do nutricionista em uma UAN, este estudo tenta contribuir para o redirecionamento de representações e práticas de alimentação voltadas à promoção da saúde do trabalhador. Para tanto, se fez necessário compreender as representações sociais que envolvem o trabalho em uma UAN e suas relações com a saúde e a alimentação saudável.

Material e método

Este trabalho foi desenvolvido em uma indústria metalúrgica, localizada no município de Dias D'Ávila (BA), em que se localiza uma

Unidade de Alimentação e Nutrição, cujo serviço de fornecimento de refeições está vinculado ao Programa de Alimentação do Trabalhador. A modalidade de vínculo escolhida pela indústria foi a terceirização do serviço de produção de refeições, distribuídas no próprio local de trabalho.

A definição do objeto de estudo deste trabalho se divide em três termos que complementam a seguinte idéia: o trabalho no refeitório pode promover saúde através da alimentação saudável.

Assim foram escolhidos os seguintes objetos conceituais específicos sobre os quais seriam investigadas as representações sociais dos funcionários da UAN: **trabalho no refeitório**, **saúde** e **alimentação saudável**.

Para compreender as representações sociais expressas pelos funcionários do serviço de alimentação na indústria, especificamente sobre o trabalho no refeitório, saúde e alimentação saudável, foi realizado o método descrito a seguir.

No contexto selecionado, especificamente na UAN, o estudo foi apresentado em reunião com representantes da indústria metalúrgica e chefia do serviço de alimentação. Após o contato individual com os trabalhadores da UAN, foi solicitado o termo de consentimento livre e esclarecido. Aceitaram em participar do estudo 48 funcionários de um total de 50.

Foram aplicados questionários aos funcionários para caracterização geral da equipe de trabalho, com os seguintes itens; sexo, idade, estado civil, nível de escolaridade, função, tempo de trabalho, participação em cursos/treinamentos/capacitações e identificação do objetivo do serviço desenvolvido pela UAN. As freqüências médias referentes aos dados foram analisadas.

Ao longo do processo de pesquisa foi realizada a observação participante em busca da familiarização com o cotidiano dos funcionários. Esse processo se deu através do contato direto do pesquisador com os funcionários, contando inclusive com a realização de algumas tarefas do serviço.

Em seguida, foram realizadas as etapas metodológicas previstas pela abordagem estrutural da teoria das representações sociais, na Teoria do Núcleo Central, com a aplicação do Teste de Evocação Livre de

Palavras (ELP) com os seguintes termos indutores: trabalho no refeitório; saúde; alimentação saudável.

O teste consiste em solicitar ao informante a citação das cinco primeiras palavras que ocorrer em sua mente a partir da leitura do Termo Indutor. Após a coleta dos dados, foi utilizado o programa Esemble de Programmes Permettant L'EVOC, desenvolvido especificamente para pesquisas sobre representações sociais para identificação do núcleo central e dos elementos periféricos de cada representação. O programa relaciona a freqüência das palavras evocadas e a sua ordem de evocação entre a 1ª e a 5ª localizando-as em um quadro de quatro quadrantes. No quadrante superior esquerdo encontram-se as palavras com maior freqüência. Neste quadrante, encontra-se o núcleo central da representação. No quadrante superior direito e no inferior esquerdo, estão os elementos periféricos fortes, mais associados à representação. No inferior direito, encontram-se os elementos periféricos cujas ligações com a representação do grupo são mais fracas, muitas vezes apresentando especificidades dos indivíduos pertencentes ao grupo.

Durante o contato do pesquisador com os informantes, nas etapas anteriores, foram selecionados 11 funcionários, de acordo com os seguintes critérios: colaboração, função exercida no serviço e turno de trabalho. Após a seleção, foram realizadas entrevistas semi-estruturadas, com o objetivo de entender a complexidade das representações e o seu processo de formação.

Das 11 entrevistas realizadas 10 foram gravadas. Das que foram gravadas, 8 foram transcritas e tiveram seus conteúdos analisados, relacionando as informações obtidas aos objetos investigados.

Resultados e discussão

De todos os funcionários do serviço, apenas 2 se recusaram a participar da pesquisa, o que resulta em um total de 48 participantes. É uma equipe de trabalho constituída por maioria de homens, embora a idéia predominante associe a figura da mulher com o este tipo de trabalho. Há também o predomínio de funcionários solteiros, sendo que muitos são jovens, fato que pode configurar maior propensão a aceitar as condições de trabalho estabelecidas.

Um percentual importante de funcionários tem menos de um ano no desempenho da função nesta UAN, o que pode indicar falta de experiência, de conhecimento e necessidade de orientações específicas para o melhor desempenho das tarefas. Porém, muitos deles relatam nunca terem participado de cursos, treinamento ou capacitação específica para o desenvolvimento das suas tarefas. Sobre a satisfação pessoal com a função, a maioria diz estar satisfeita com a sua função, assim como refere estar satisfeita por trabalhar em uma UAN. Fica ressaltado que não se trata de uma satisfação com as condições de trabalho atuais e sim com o que fazem.

Teste de evocação livre de palavras / núcleos centrais das representações

A partir das evocações coletadas foram analisados, pelo programa EVOC, os dados referentes ao núcleo central das representações. Foram consideradas evocações com freqüência mínima de 5, intermediária de 10 e a ordem média das evocações 2,9, como parâmetros de significância. Assim, foram gerados quadrantes para cada termo indutor, com os núcleos centrais identificados conforme demonstração abaixo sobre, trabalho, saúde e alimentação saudável. As palavras e sentenças destacadas são representações expressas ou associações importantes a respeito dos objetos investigados.

Trabalho no refeitório

Refeitório é o lugar do trabalho, mesmo que a função do sujeito esteja na cozinha ou fora dela, dentro do próprio refeitório. É o lugar indicativo de uma tarefa que se esgota, uma finalidade. Toda a função está no servir e por isto, o **refeitório** representa o tempo, a finitude do principal trabalho da Unidade: a comida pronta e servida. Mas não significa que, fazendo isso, o trabalho foi feito, concluído. Logo após servir, inicia-se a produção da próxima refeição. O serviço não pára. As equipes se revezam, em dois turnos, e no outro dia se repete. Para esta tarefa de preparar e servir, aparecem enunciações que dizem respeito a

sentidos de discriminação e desvalorização, pois mesmo cumprindo-a num tempo exíguo, eles se sentem sem valor algum, pois ninguém valoriza o trabalho. E ainda dizem: discriminam porque a gente ganha pouco.

O sentimento de classe e da atividade de cozinha aparece no campo representacional como uma espécie de castigo social. Há uma separação entre o valor que as pessoas (comensais) dão à comida feita e servida e o valor dado a quem faz a comida. Alguém disse: *São tratados como escravos*. Muitos funcionários querem sair desta unidade. Embora a desvalorização seja característica da área de alimentação coletiva, caso em que os próprios nutricionistas reclamam de não serem bem recompensados, embora tenham melhor salário, nesta unidade a condição torna-se mais grave pelo não pagamento dos 30% da periculosidade e pela forma de gestão: n*inguém está satisfeito com essa empresa (contratada). Aqui não é bom para trabalhar, é um lugar ruim. Não é pago o percentual referente à periculosidade.*

Conforme observação, muitas vezes eles não descansam após o almoço. E quando descansam, *deitam e dormem sobre papelões no chão do banheiro*, exaustos, com a mesma roupa que novamente usarão no serviço após o descanso. Muitos percebem que o problema é estrutural, está na forma do contrato, no modo de gestão, da relação entre empresas e do objetivo maior em atingir lucros controlando custos.

Dessa maneira, pode-se compreender a situação de insegurança e instabilidade entre os funcionários e o seu processo de trabalho. Pois, sentem-se não observados e não notados nem pela chefia e nem pelos comensais. O cenário lembra Chaplin em *Tempos Modernos*. Sentem-se como máquinas de fazer comida em série, como em um modelo fordista de administração. E sobre isto podem se perguntar uns aos outros: Como ter saúde? Como preparar a alimentação saudável se não somos saudáveis?

A necessidade do trabalho faz relação com a responsabilidade que sentem em produzir. O emprego aparece como necessidade e assume-se responsabilidade como uma instância no campo da obrigação. Consideram que o plano de saúde é necessário para a família e a possibilidade de perder este plano gera medo.

Os aspectos técnicos e operacionais de gestão são expressos como sobrecargas de trabalho em que se dá ênfase ao termo punição. Tudo gira em torno das relações sociais e interpessoais, pois se sentem punidos ou castigados, não pelo destino, mas objetivamente pelo tipo de trabalho

cujo produto não valoriza o ser humano que o produziu. *A gente não pode abrir a boca e falar. As decisões são tomadas e devemos cumprir as ordens impostas*. Não há espaço para diálogo. Não se sentem animados com a perspectiva de progressão funcional, porque temem a responsabilidade isto implica que pode significar obrigação. Ela aumenta a preocupação, mas o salário é o mesmo. Isso pode ser explicado por não haver diferença significativa de capacitação para execução das diferentes tarefas.

Além de não se sentirem valorizados pelo gestor, sentem-se distantes uns dos outros e por isso a insatisfação de executar um trabalho interdependente, em que cada um precisa estar necessariamente coordenado com o outro. Sem a devida cooperação, o clima do trabalho ainda é mais difícil. *Não há coleguismo, não há união. Precisaria de mais ajuda.* Vemos que união é uma palavra muito evocada por eles em relação ao trabalho no refeitório, porém, pelo que foi observado na UAN e nas entrevistas, é devido a sua importância teórica, pois na prática ela não existe. Ainda assim há espaço para demonstrações de apoio em momentos difíceis, como em casos de doença, acidentes ou problemas familiares e emocionais. O que significa dizer que entre eles há um julgamento, um sentido comum de valor e cumplicidade. Nesta percepção, sentem-se sujeitos e capazes de continuar a construir representações entre seus pares e estas atuam como sustentáculos desse mundo do trabalho.

Segundo Vygotsky (apud REGO, 1999), as funções psíquicas especificamente humanas se originam nas relações entre o indivíduo e o seu contexto sociocultural. A cultura é parte constitutiva da natureza humana ocorrendo a internalização dos modos historicamente determinados e culturalmente organizados de operar com as informações dadas. Neste estudo, ficou evidenciada a condição de uma cultura de trabalho *exploradora*, em alguns momentos *indigno*, quando o indivíduo se vê desligado das condições mais básicas de compreensão do seu meio. Ainda assim fala de *responsabilidade* e *empenho*, de certo modo reconhecidos como valor próprio da sua vida e por um momento, sente-se *indispensável.*

Voltamos então a Druck (1995), quando evidenciou em seu estudo a desintegração da força de trabalho, a dispersão dos trabalhadores, e uma espécie de enfraquecimento de suas identidades sociais. Tratou de mostrar a precarização do trabalho Um quadro bastante parecido com o encontrado neste estudo.

Saúde

Concepções gerais sobre saúde conferem o mesmo campo semântico com a "boa alimentação". Ao relacionar ao trabalho, eles consideram que faz mal para a saúde comer um alimento estragado e andar descalço. Para ter uma boa saúde é tanta coisa que por mais que se faça o necessário sempre vai ter algum problema. Nesse sentido, as atividades relacionadas à higiene e segurança são consideradas relevantes para o emprego, pois são tarefas vigiadas.

Estas noções aplicadas ao trabalho significam a incorporação do discurso ético da técnica sanitária, como uma norma a ser obedecida. Distante dali, as suas condições reais de sobrevivência tem outras noções. Em geral, são moradores de bairros sem saneamento básico e sem a limpeza com cloro nos alimentos de suas famílias. E ninguém parece adoecer por isto. No imaginário desses servidores, o discurso normativo faz parte do controle de suas atividades ou ainda de seu corpo no trabalho.

O sentimento dos funcionários sobre como a sua saúde é tratada por parte da empresa se reflete em uma inconformidade. Usam a folga deles pra realizar os exames periódicos que os obrigam a fazer.

O discurso da norma, da exigência para a manutenção do emprego, se impõe. Trata-se de uma área de trabalho na qual a falta de higiene cotidiana significa o desemprego do indivíduo. E a casualidade, a negligência ocasional ou possíveis erros oriundos do cansaço e da desatenção, gerando uma toxinfecção alimentar, podem ocasionar a perda do contrato e demissão de todos. Assim, tudo parece ocorrer como se interdições, supressões, fronteiras e limites tenham sido dispostos de modo a dominar, em alguma medida o poder deste discurso (FOUCAULT, 2003).

Desta forma, os funcionários se apropriam do discurso como algo de valor que deve ser respeitado e obedecido, não porque é imposto e exigido, mas, de outra maneira, porque é importante, é belo, é legal, é necessário. A higiene aparece então como parte do núcleo central das representações encontradas, não mais porque proporciona saúde e sim porque proporciona o trabalho, o emprego, a renda, o sustento.

Alimentação saudável

Em termos gerais, observou-se e constatou-se nas entrevistas a importância da lavagem e aplicação de cloro nos alimentos. Falam sobre o cuidado com a toxina; controle da higiene. Dizem: "limpeza é tudo". Receberam orientação para lavar todos os alimentos e entendem que se o feijão não for lavado, após seu cozimento "ainda assim continuará sujo, embora mate as bactérias". No entanto quando um alimento cai no chão surge a dúvida: lavar, clorar e utilizar ou jogar fora? Ainda é confuso o conceito de sujo. O chão sendo limpo com certa freqüência indica que não suja o alimento, por isto a dúvida entre estes termos conceituais, entre a cultura e o discurso técnico científico. Saudável e limpo se confundem e não há separação.

No cotidiano do trabalho, "a comida não é ruim, devido à quantidade que é produzida". O comportamento alimentar diferenciado entre o peão e o chefe está centrado na quantidade de saladas. O conceito de saudável aparece mais neste momento. *A chefia come saudável, porque come mais salada, frango ou carne grelhados, arroz. O peão escolhe comer comidas mais "pesadas", gordurosas e em maior quantidade.*

Segundo Garcia (2003), o objeto – práticas alimentares – não é captado em sua manifestação concreta e precisa, como seria desejável. Sendo assim, aqui também ocorre um processo de reestruturação pelo senso comum. O jargão "frutas, verduras, carne branca, pouca gordura, pouco sal" tem origem no discurso da norma científica, porém não se relaciona com a mesma ciência que orienta o equilíbrio, o cálculo da dieta com seus vários componentes, respeitando-se os aspectos socioculturais da alimentação local ou regional. Observa-se que a freqüência da evocação de frutas e verduras é bastante alto. Ocorre então que os funcionários demonstram ter aprendido o jargão, não o praticam e entendem que a comida da chefia é saudável por aproximar-se deste discurso idealizado, porém de difícil observação na prática cotidiana.

Conclusão

A afirmativa central deste estudo refere-se ao trabalho no refeitório como uma ação que promove saúde através da alimentação saudável.

Dessa perspectiva, conclui-se que as idéias predominantes sobre estes termos não evidenciam uma correspondência clara sobre a efetividade da saúde pelo trabalho específico nesta unidade de alimentação e nutrição.

O trabalho no refeitório é concebido de modo a circunscrever a relação entre higiene e responsabilidade do dever. Ressalta-se, pois, a obediência às normas da higiene sanitária e segurança do trabalho, seus aspectos legais e normativos, intimamente ligados à manutenção do emprego. Assim, respeita-se e perpetua-se a condição contratual entre as empresas envolvidas e, por conseqüência, evita-se a demissão do trabalhador. Conforme testemunhos de campo, *sem trabalho não somos nada*. Higiene e responsabilidade no trabalho também, contribuem para a diminuição da ocorrência de acidentes de trabalho.

Sobre a saúde, embora todos os funcionários a considerem fundamental para o ser humano, ao mesmo tempo é o aspecto que faz com que os informantes se sintam inferiores e menos dignos, pois não percebem em si e nem no processo de trabalho as condições necessárias para o cuidado com a saúde, seja a sua própria ou a do outro, o comensal. No senso comum, *ninguém está nem aí*.

Sobre alimentação saudável, ressaltam-se aspectos sobre as condições de higiene dos alimentos, além da possibilidade de transmissão de doenças, e deixar a composição nutricional dos alimentos (de maneira superficial). Não foi observada relação entre conhecimentos técnico-científicos e alimentação saudável, comprovando a complexidade do tema alimentação e saúde para estes funcionários que não se sentem agentes de saúde, mas meros trabalhadores de cozinha e refeitório.

No entanto, quase todos se consideram satisfeitos com sua função na equipe e por trabalharem em refeitório. O problema encontrado é situacional sendo representado por queixas e sofrimentos no trabalho. A questão que se coloca é a forma como este é conduzido. Não há valorização, nem diálogo, nem escuta. Em geral, sentem-se alijados do processo de gestão, tratados como "coisas"**.** Dejours (2003) se refere a este tema em vários estudos e mostra a ansiedade dos trabalhadores em seus postos de trabalho, alienados da compreensão do sistema como um todo.

No caso específico, o que marca fortemente a relação com o trabalho é o sentimento de desvalorização percebido pelos trabalhadores em relação ao seu esforço, extraído ao máximo pelo modo de gestão.

Sobre isto, lembro que, de modo geral, até os altos executivos se encontram muitas vezes insatisfeitos com suas condições de trabalho (CAPRA, 2002). O ser humano não é eficientemente projetado para um modo capitalista de produção (HOBSBAWM, 2000). Haverá, pois, sempre sofrimento e indignação nos processos de exploração da força de trabalho.

Para a promoção da saúde é fundamental convencer as instituições da necessidade de mudanças no processo de trabalho. Desde o pagamento de melhores salários, qualificação profissional e valorização do recurso humano (ação motivacional), até as questões mais técnicas, como preparo de alimentos, mudança de cardápio e observações de aspectos gastronômicos. Nesta perspectiva, a necessidade e a satisfação no mundo do trabalho nesta UAN seriam representações desses trabalhadores se não fosse o sofrimento aqui enunciado. Esta condição vela quaisquer possíveis correspondências das representações sociais sobre o trabalho e a saúde. Representações estas, secundárias às condições de trabalho.

Notas

[1] A Constituição brasileira, no capítulo da Seguridade Social, seção Saúde, estabelece a saúde como direito de todos e dever do Estado. Dessa atribuição, o Estado cria o Sistema Único de Saúde (SUS), em 1990, que estabelece a necessidade de ações voltadas para a promoção da saúde do trabalhador e determina que sejam realizadas ações positivas de alimentação e nutrição, considerando-os como importantes fatores condicionantes da saúde. Em 1976 foi criado o Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT), com o objetivo de "melhorar as condições nutricionais dos trabalhadores, com repercussões positivas para a qualidade de vida, a redução de acidentes de trabalho e o aumento da produtividade" em atendimento às idéias da época, de que o trabalhador deveria estar alimentado pra aumentar a força produtiva e fortalecer o acúmulo de capital, contribuindo assim com o desenvolvimento do país (BRASIL. Ministério do Trabalho e Emprego 2006).

[2] O PAT oferece modalidades de vinculação às empresas. São elas: fornecimento de vale-alimentação, de vale-refeição ou de cesta básica, além de fornecimento direto da refeição pronta preparada por um Serviço de Alimentação e Nutrição (SAN). Quando a opção é o serviço de alimentação, a lei estabelece o nutricionista como o responsável técnico pelo processo de produção e distribuição das refeições, assim como pelo desenvolvimento de ações educativas que visem à promoção da alimentação saudável, e, por conseqüência, da saúde dos trabalhadores.

[3] Segundo Proença (1996), a UAN tem como objetivo "o fornecimento de uma refeição equilibrada nutricionalmente […]. Esta adequação deve ocorrer tanto no sentido da manutenção e/ou recuperação da saúde do comensal, como visando a auxiliar no desenvolvimento de hábitos alimentares saudáveis, à educação alimentar". A partir desse conceito, eminentemente teórico e pouco visto na prática, é proposta uma relação direta entre a produção responsável de alimentos e o impacto na saúde resultante do consumo destes alimentos.

[4] Durkheim (1978, p. 79) é o primeiro autor a trabalhar o termo "representações sociais", que para ele são também "representações coletivas". Refere-se às categorias de pensamento ligadas aos fatos sociais e, a partir destes, pode-se elaborar e expressar a realidade de uma dada sociedade. São coletivas porque "traduzem a maneira como o grupo pensa nas suas relações com os objetos que o afetam. Para compreender como a sociedade se representa a si própria e ao mundo que a rodeia precisamos considerar a natureza da sociedade e não a dos indivíduos".

[5] Para Marcel Mauss "Há, nas consciências, representações sociais que são diferentes das individuais. Sem dúvida, sociedades são feitas de indivíduos e, conseqüentemente, as representações sociais são devidas à maneira pela qual consciências individuais podem agir e reagir umas sobre as outras, no seio de um grupo constituído. Mas essas ações e reações dão origem a fenômenos psíquicos de um tipo novo que são capazes de evoluir por si próprio, de se modificarem mutuamente e cujo conjunto forma um sistema definido. Não somente as representações sociais são diferentes das individuais, mas ainda têm na verdade um outro objeto. O que elas exprimem, com efeito, é o próprio estado da sociedade"· (MAUSS apud OLIVEIRA, 1984, p. 11).

[6] Moscovici (1981 apud SÁ, 1998, p. 31) em que comenta o conceito de representações sociais. "Por representações sociais entendemos um conjunto de conceitos, proposições e explicações originados na vida cotidiana no curso das comunicações interpessoais. Elas são o equivalente, em nossa sociedade, dos mitos e sistemas de crenças das sociedades tradicionais; podem também ser vistas como a versão contemporânea do senso comum".

Referências

ANADÓN, M.; MACHADO, P. B. **Reflexões teórico-metodológicas sobre as representações sociais**. Salvador : UNEB, 2003.

BARTHES, R. **Elementos de Semiologia**. 10. ed. São Paulo: Cultrix, 1997.

BRASIL. Conselho Federal de Nutricionistas. Resolução n. 380, de 28 de dezembro de 2005. **Diário Oficial [da] da República Federativa da União**, Brasília, 10 jan. 2006.

______. Lei 8.080, de 19 de setembro de 1990. Dispõe sobre as condições para a promoção, proteção e recuperação da saúde, a organização e o funcionamento dos Serviços correspondentes e dá outras providências. **Diário Oficial [da] da República Federativa da União**, Brasília, 20 set. 1990a.

______. Ministério da Saúde. Secretária de Vigilância Sanitária. Portaria n. 1428, de 26 de novembro de 1993. Dispõem sobre Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos - sobre as Diretrizes para o Estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na Área de Alimentos - sobre o Regulamento Técnico para o Estabelecimento de Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ's) para Serviços e Produtos na Área de Alimentos. **Diário Oficial [da] da República Federativa da União**, Brasília, n. 229, 2 dez. 1993.

______. Ministério do Trabalho. **Programa de alimentação do trabalhador**. Brasília, 1990b. Doc. Técnico.

_____. Ministério do Trabalho e Emprego. Portaria Interministerial nº. 66, de 25 de agosto de 2006. Altera os parâmetros nutricionais do Programa de Alimentação do Trabalhador - PAT. **Diário Oficial [da] da República Federativa da União,** Brasília, 28 ago. 2006. p. 153.

BOSI, M. L. M. **Profissionalização e conhecimento**: a nutrição em questão. São Paulo: Hucitec, 1996.

______. Trabalho e subjetividade: cargas e sofrimento na prática da nutrição social. **Revista de Nutrição**, v. 13, n. 2, mai./ago., 2000.

CAPRA, F. **As conexões ocultas**. São Paulo: Cultrix, 2002.

COSTA, M. C. **Práticas alimentares, sobrepeso e perfil lipídico dos trabalhadores de uma indústria petroquímica, Camaçari - Bahia**. 2000. Dissertação (Mestrado em Nutrição) – Escola de Nutrição, Universidade Federal da Bahia, Salvador, 2000.

DEJOURS, C. **O fator humano**. 4. ed. Rio de Janeiro: FGV, 2003.

DRUCK, M. G. **Terceirização: (des)fordizando a fábrica**: um estudo do Complexo Petroquímico. Salvador: EDUFBA: Boitempo, 1995.

DURKHEIM, E. **As regras do método sociológico**. São Paulo: Abril Cultural, 1978. (Coleção Pensadores).

FREITAS, M.C.S. **Agonia da fome**. Salvador: EDUFBA; Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 2003.

GARCIA, R.W.D. Representações sobre consumo alimentar e suas implicações em inquéritos alimentares: estudo qualitativo em sujeitos submetidos à prescrição dietética. **Revista de Nutrição**, v. 17, n. 1, p. 15-28, 2003.

GUARESCHI, P.; JOVCHELOVITCH, S. **Textos em representações sociais**. 2. ed. Petrópolis: Vozes, 1995.

GEERTZ, C. **A interpretação das culturas**. Rio de Janeiro: Guanabara, 1989.

GERMANO, M. I. S. **Treinamento de manipuladores de alimentos**: fator de segurança alimentar e promoção da saúde. São Paulo: livraria Varela, 2003.

HOBSBAWM, E. J. **Os trabalhadores**: um estudo sobre a história do operariado. São Paulo: Paz e Terra, 2000.

MACEDO, R. S. **A etnopesquisa crítica e multirreferencial nas ciências humanas e na educação**. Salvador : EDUFBA, 2000.

MACHADO, M. H. Macro-Micro: os novos desafios da sociologia e os efeitos no campo da saúde. In: MINAYO, M. C.; ASSIS, S. G. de; SOUZA, E. R. de. (Orgs.). **Avaliação por triangulação de métodos de abordagem de programas sociais**. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005.

MINAYO, M. C. **Desafio do conhecimento**: pesquisa qualitativa em saúde. São Paulo: Hucitec, 1994.

MOSCOVICI, S. On social representation. In: FORGAS, J. P. (Orgs). **Social cognition.** London: Academic, 1981.

OLIVEIRA, R. [Org.] **MAUSS**. São Paulo: Ática, 1984. (Coleção Grandes Cientistas Sociais, n. 11).

POULIN, J. P. **Sociologias da alimentação**: os comedores e o espaço social alimentar. Florianópolis: UFSC, 2004.

PROENÇA, R. P. C. **Aspectos organizacionais e inovação tecnológica em processos de transferência de tecnologia**: uma abordagem antropotecnológica no setor de alimentação coletiva. 1996. Tese (Doutorado) – Universidade Federal de Santa Cataria, Santa Catarina.

REGO, T. C. **Vygotsky: uma perspectiva histórico-cultural da educação**. 7. ed. Petrópolis: Vozes, 1999.

RUSSEL, B. **Research methods in antropology**: qualitative and quantitative approaches. London: Sage Publications International Educational and Professional, 1995.

SÁ, C. P. A. **Construção do objeto de pesquisa em representações sociais**. Rio de Janeiro: EDUERJ, 1998.

______. **Núcleo central das representações sociais**. Rio de Janeiro: Vozes, 2002.

SPINK, M. J. P. O conceito de representação social na abordagem psicossocial. **Caderno de Saúde Pública**, v. 9, n. 3, jul./set. 1993.

VELOSO, I. S. **Impacto do programa de alimentação do trabalhador sobre o estado nutricional de trabalhadores da indústria**. 2000. Dissertação (Mestrado em Nutrição) – Escola de Nutrição, Universidade Federal da Bahia, Salvador.

______. **Programa de alimentação do trabalhador e os efeitos sobre a saúde**. 2005. Tese (Doutorado em Nutrição) – Escola de Nutrição, Universidade Federal da Bahia, Salvador.

VIANA, S. V. **Indústria moderna e padrão alimentar:** o espaço do trabalho, do consumo e da saúde. 2002. Tese (Doutorado em Nutrição) – Escola de Nutrição, Universidade Federal da Bahia, Salvador.

______. **O nutricionista no pólo petroquímico de Camaçari - Bahia**: uma perspectiva relacional da prática. 1994. Dissertação (Mestrado em Nutrição) – Escola de Nutrição, Universidade Federal da Bahia, Salvador.

O fazer do cozinheiro

Marilena Pacheco Assunção

Introdução

Neste estudo busca compreender os significados do fazer (saberes e práticas) *do cozinheiro* em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN)[1] no serviço público, parceiros do Curso de Graduação em Nutrição da UFBA, na cidade de Salvador (Bahia). Discute as condições de trabalho do cozinheiro, as funções no dia-a-dia, e, sobretudo descreve a experiência desses atores em suas atividades de trabalho. Ou melhor, tento compreender os significados apontados pelo cozinheiro sobre suas condições no mundo do trabalho. Nesse aspecto, procurei conhecer a realidade organizacional, optando pelo método de análise da pesquisa qualitativa. Esta abordagem proporciona uma maior aproximação da realidade social mediante significados expressos pelos próprios sujeitos da pesquisa.

A partir das perspectivas objetivas e subjetivas dos cozinheiros, permito-me uma aproximação mais detalhada sobre os signos e representações da realidade de seu trabalho. Os relatos evidenciam a vulnerabilidade e as queixas que se reproduzem nos processos de confecção das refeições e outras atividades relativas ao ato de cozinhar. Entretanto, apesar das dificuldades apontadas, estes profissionais também se sentem satisfeitos por estar realizando uma atividade para o outro (a coletividade) adquirindo significados artísticos, prazerosos e lúdicos. O cansaço, os constrangimentos, as regulações são leituras apresentadas como sentidos secundários diante da satisfação que sentem em cozinhar: este fazer é o sentido de suas vidas.

Uma vez perguntei a um cozinheiro que estava iniciando a profissão, por que havia feito esta opção? Ele respondeu que estava ali por satisfação, e que por necessidade, em feriados e finais de semana, era pedreiro. Em geral, os cozinheiros objeto deste estudo são profissionais mal remunerados, mal escolarizados, muitas vezes não entendem as exigências de um mercado consumidor, mas estão sempre prontos a oferecer uma refeição aos estudantes da universidade.

Pude observar que as exigências, sobrecargas, acidentes de trabalho e as condições precárias, são tão comuns que passam a serem banalizadas por eles.

Em visitas realizadas a instituições de outros Estados pude perceber que essa realidade é comum, independentemente das regiões

geográficas. Pude constatar que áreas insalubres, exigências temporais, físicas e emocionais são elementos presentes no cotidiano dessas equipes que trabalham nas UANs.

A finalidade desde estudo, assim, é compreender o fazer do cozinheiro e posteriormente desenvolver atividades de pesquisas nestes espaços, buscando alternativas mais humanizadas, ou seja, compreender o trabalho para transformá-lo. Este estudo no campo da ergonomia da nutrição é inédito vindo a suprir uma lacuna na academia. Dos estudos realizados em UANs, não conheço ainda algum que faça referência aos significados do fazer do cozinheiro.

Vale dizer que a importância da alimentação para o ser humano reflete não apenas o atendimento de suas necessidades biológicas, mas envolve também, aspectos psicológicos, sociais e econômicos importantes. Nesse sentido, enfatizo o desempenho das Unidades de Alimentação e Nutrição desenvolvendo atividades como a produção de refeições coletivas responsáveis por prevenir e manter a saúde dos indivíduos.

Este estudo traz objetividades e subjetividades dos sujeitos ao fazer analogia de suas questões concretas no trabalho da cozinha e de como estas atividades são significadas por esses atores. A experiência aqui referida é analisada com forma emaranhada de situações sóciohistóricas ainda que tragam em si traços da individualidade. Sentimentos expressos, componentes da cultura do modo de ser e pensar o corpo na cozinha são revelações necessárias ao entendimento da ergonomia, sobretudo, no espaço particular do mundo do trabalho.

Sobre a cotidianidade do comer, lembro Poulain (2004, p. 167) quando discute a comida e sua aparente futilidade, vista pelo pensamento erudito como um assunto menor.

Percebe-se que, na intimidade, alimentar-se é revelador da condição da pessoa no mundo e sua identidade. A cozinha faz parte de uma estrutura alimentar com um conjunto de significantes, idéias, crenças, técnicas, habitualidades e comportamentos que envolve a alimentação. A culinária se encontra como o lugar de mediação entre o alimento e a cultura (LÉVI-STRAUSS, 1965).

O processo de industrialização da alimentação vem modificando a valorização social das atividades domésticas e da comida na unidade familiar. Isto influencia a função socializadora da cozinha e o alimento

passa a ser visto como um produto “sem identidade”, “sem qualidade simbólica” (POULAIN, 2004, p. 51).

A preparação dos alimentos em Unidades de Alimentação e Nutrição com características de cozinha industrial, é um dos serviços de alimentação que também sofre mudanças devido à necessidade de se adequar às novas tecnologias que visam a racionalizar e elevar a produtividade. Também, o preparo dos alimentos tende a acompanhar a sociedade moderna, pois, um grande número de pessoas realiza suas refeições fora do lar e, muitas vezes, em ambientes de trabalho.

Essa necessidade está desempenhando um papel decisivo nas modificações da alimentação na esfera doméstica e no domínio econômico. Para a alimentação do dia-a-dia, ter escolha é um fenômeno novo no âmbito da história, sendo que o contexto do restaurante de oferta múltipla e o acesso direto ao alimento são relativamente recentes na sociedade moderna. Através da oferta, pesam sobre o comensal dificuldades que resultam do sistema de ação concreto, no qual se desenvolve a alimentação no setor de produção de refeições coletivas (POULAIN, 2004, p. 56-59).

No cenário do mundo moderno em que há tanta diversidade para alimentar-se, vale ressaltar o papel do cozinheiro na produção dessas refeições. Essa profissão apresenta crescimento acentuado decorrente da necessidade da alimentação fora de casa. Este hábito já representa 26% nos gastos com a alimentação e se constitui em um mercado promissor, segundo a Associação Brasileira de Bares e Restaurante (ABRASEL) (2006). De acordo com o levantamento da Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas (ABERC), a receita com refeições coletivas foi de R$ 6,9 bilhões em 2005, enquanto se obteve R$ 5,8 bilhões no ano anterior (ARAÚJO, 2006).

Para o profissional cozinheiro em uma UAN, o trabalho deve estar respaldado num conjunto de saberes que visam a proteger a saúde dos comensais para racionalizar o processo de produção e também atender as exigências dos padrões éticos da saúde sobre a necessidade de alimentos seguros. A dimensão da arte, estética e prazer, presente neste trabalho de cozinha, exige um trabalhador que sensível a estes elementos e a eles agregue outros saberes técnicos, como controle higiênico-sanitário e dietético.

A tradição lúdica faz nexo com a arte culinária e esta passa a ser um produto do mercado. Correlacionam-se, então, aspectos da técnica sanitária como um modelo de higienizar a arte culinária. Com isso, nasce uma nova estética fundada na segurança do alimento, após as epidemias de cólera na Europa que influenciaram receituários dietéticos e a vida nas colônias (ROSEN, 1979).

As normas higiênicas, as exigências da técnica dietética e do comércio de refeições autorizam novos sentidos para as práticas do cozinheiro. Entretanto, nem sempre este sujeito consegue manter uma correspondência entre os conhecimentos teóricos adquiridos em algum treinamento e seu conhecimento doméstico. Isto porque ele traz de modo arraigado os saberes de uma cultura doméstica em que exige conhecimentos já teorizados. No campo empírico, encontra-se exatamente este conflito. Em outras palavras, o cozinheiro de uma UAN está submetido a uma tradição histórica e a novas modalidades de pensar a comida. Ele se sente influenciado por uma série de exigências socioculturais e mercadológicas. Estes valores demandam novas condições contratuais de trabalho, assim como outras técnicas para realizar atividades. Nesses tempos modernos, muitas vezes, o fazer técnico se confunde com a arte, a qual, porém, não deve entrar em conflito com os saberes técnicos para promover a saúde do comensal. Cada cozinheiro, como protagonista de sua obra, está empenhado em manter a criatividade com qualidade. Estas são as alusões que mostro a seguir.

Em relação ao problema desta pesquisa, destacou-se o fazer do cozinheiro por ser uma problemática pouco discutida nas instâncias acadêmicas, sobretudo no curso de Nutrição. Nesse sentido, ao valorizar os enunciados desses sujeitos entro inevitavelmente no campo da história social e posso assegurar um mínimo de contribuição para a reflexão entre o empírico e o teórico ao enfatizar aspectos da ergonomia e sua relação com os sentidos do mundo cotidiano, pessoal e o familiar-doméstico implícito no espaço da cozinha.

Nesse lugar transitam representações e assimilações das práticas e cultura do cozinheiro que se apresentam para análise. São consideradas narrativas, conforme os estudos de várias áreas das Ciências Humanas (Sociologia, Antropologia, Lingüística), para um entendimento do mundo do trabalho, em que saberes tácitos, experiências e manifestações são construções contínuas de aprendizagem.

O trabalho de cozinhar revela fazeres que refletem vivências em que a cognição é necessária se encontra presencial para dar conta da tarefa no tempo demarcado para o consumo. Desse modo, o conhecimento de si é uma abordagem que traz traços biográficos de uma trajetória do trabalho na cozinha, aqui tomada como narrativas do fazer. Inscreve-se na abordagem metodológica como um processo descritivo e interpretativo das condições ergonômicas do cozinheiro, desde o valor social de seu trabalho até suas condições laborais. Esta abordagem constitui uma estratégia adequada para a compreensão do mundo do trabalho nessas cozinhas (GIRARD, 1990).

Uma agenda de questões está desafiando pesquisadores e gestores das organizações no que se refere aos recursos humanos. O sistema de educação, atuando com programas de formação e qualificação profissional, tem um papel importante nas soluções para os problemas que surgem no mundo do trabalho. Dentre diferentes profissionais, o cozinheiro, como já foi mencionado, se destaca pela liderança e responsabilidade do fazer refeições nas UANs.

A arte da culinária é exigente. Sobretudo em UAN, pois requer criatividade, versatilidade, dedicação e afetividade. A partir da cozinha francesa, pode-se dizer que cozinheiro passou a ser uma profissão. Atualmente, o cozinheiro é um profissional que tem como atividades preparar, cozinhar e organizar os alimentos, de um arroz até os mais sofisticados cardápios.

A atividade do cozinheiro é complexa, pois é preciso selecionar e assegurar o estado de conservação da matéria-prima utilizado no preparo das refeições. É necessário também que esse profissional organize e coordene a cozinha, tenha conhecimento das técnicas de cozimento, composição das receitas, efetue a limpeza e o pré-preparo dos alimentos que serão utilizados. Depois, ele deve proceder à cozedura propriamente dita. Finalmente, compor e arranjar os pratos que serão servidos para tanto precisa ser criativo, dinâmico, atento às sensações do outro, tanto na elaboração de novas receitas da cozinha trivial ou sofisticada como na forma de apresentação das preparações.

Mais que técnicas, o cozinheiro especula o desejo e a imagem do outro para que este perceba as sensações criadas. Há, portanto, uma trama do cozinhar que envolve a cognição e o simbólico. Sabores e cheiros

denunciam referenciais dos sujeitos. Estes que não só comem para atender suas necessidades fisiológicas, mas procuram outras qualidades e valores nas refeições oferecidas pelos restaurantes (PAULA, 2002).

É necessário que o cozinheiro se veja como gestor que sinta a importância de coordenar a equipe e que possa treinar e integrar novos auxiliares. Essa autovalia é ainda rara na cozinha do serviço público da Bahia, embora por ser uma profissão rigorosa e de grande responsabilidade, impõe que o cozinheiro se identifique com os objetivos e a cultura da empresa para a qual trabalha.

O gosto pela profissão: "... Apesar dos pesares"

O trabalho, quando não oprime e aliena, quando realiza o desejo e as potencialidades do trabalhador, constitui uma dimensão de interioridade da vida; é um dos caminhos que levam o homem à sua plena realização, à sua felicidade (BOSI, 2000, p. 109). *Cozinha, a gente tem que gostar [...] Me sinto satisfeito* (Jotanei); *Eu penso em trabalhar mais e mais na profissão; gosto muito de fazer comida. Sempre gostei de cozinhar* (João).

O trabalho é imprescindível à condição humana e está na base de toda a sociedade. É o trabalho que define a relação entre os indivíduos, classe social, gerando assim relações de poder e propriedade.

Os cozinheiros, em particular, se sentem valorizados socialmente quando criam idéias e soluções para a satisfação dos comensais. Para eles, isto simboliza seu crescimento profissional e pessoal. Apesar de Unidades de Alimentação e Nutrição não apresentarem condições adequadas de, as falas dos cozinheiros expressam a superação dessas barreiras pela disposição e disponibilidade em desenvolver prazerosamente as atividades, sem perder o senso da responsabilidade, da cooperação e solidariedade para com o serviço e os colegas.

> *Tem uma somatória dessas coisas: gostar da profissão, interesse pelo que está fazendo, dedicação, não fazer de qualquer jeito, fazer como se fosse para si próprio; Eu procuro fazer meu trabalho com amor, porque eu ganho pra isso. Eu me dedico. Eu gosto* (Jotanei).

Também se observa uma espécie de sentimento de submissão ao trabalho. Um trabalho anti-ergonômico, pelo cansaço, calor excessivo,

estresse. E mesmo que haja uma "mágica" em transformar o alimento com as mãos, ao mesmo tempo se é transformado pelo trabalho. O resultado da sensação de prazer torna o trabalhador revigorado, capaz de se renovar pelo reconhecimento ao seu trabalho, tendo-se que a culinária nas condições averiguadas, combina relações entre o precário e o lúdico.

Segundo Dejours (2003), o reconhecimento é um modo particular de retribuição moral-simbólica ao ser, uma espécie de compensação pela contribuição à organização do trabalho, isto é, ao "[...] engajamento de sua subjetividade e inteligência". (DEJOURS, 2003, p. 55).

A importância atribuída ao trabalho se manifesta em retribuição simbólica dando sentido de compensação aos desejos subjetivos quanto à realização de si. No processo de elaboração e fortalecimento da identidade do cozinheiro, o fazer vem precisamente, em primeiro lugar. Este se constitui no real do trabalho. A relação entre trabalho e identidade é mediada pelo outro, pelo reconhecimento.

Para Dejours (1994), na análise psicodinâmica do trabalho, são propostas atividades fundamentais que articulam trabalho, sofrimento e reconhecimento. Em outra obra do mesmo autor (DEJOURS, 1987), e, conclui que o reconhecimento do sujeito é a realização de si e pode transformar o sofrimento em prazer. Conforme testemunhei, a recompensa do fazer é parte da intersubjetividade do reconhecimento do outro pelo produto realizado.

De fato, é unânime a revelação dos entrevistados sobre a gratificação de seu trabalho. É o outro, o comensal, quem lhe oferece a significação pelo seu empenho. É o outro que reconhece seus esforços e o engrandece. Como se o elogio desse ânimo. Essa é a motivação para enfrentar os problemas do cotidiano.

O fazer

O universo do fazer é próprio universo humano. E fazer para si mesmo, em seu mundo e para sua história, não como entidade abstrata, ser isolado, mas como sujeito coletivo. É a condição humana existencial. Assim, no momento da criação, o cozinheiro busca atingir um "paladar coletivo", em que é feita a interação do seu trabalho no produto final (as

refeições) com a satisfação dos comensais. Para tanto, ele precisa conhecer a coletividade, os hábitos, os alimentos e os condimentos mais disponíveis na região e os tipos de preparações mais aceitas.

O paladar vem arraigado na cultura, nos hábitos alimentares, na disponibilidade do mercado e nas condições socioeconômicas desse público-alvo. O que gostamos de comer é o que estamos habituados, é o mais consumido pela sociedade de origem. Esse gosto influenciado por nossa cultura tem origem no *habitus*, que reflete nossas escolhas alimentares.

Entre a tradição e aquisição de novos gostos dos comensais, o cozinheiro é inserido, cenário este, em que deve produzir refeições que atendam a essas mudanças, como também promover novos gostos através da sua criatividade.

Os sentidos da cozinha

As sensações do cozinhar são sempre envoltas pelas próprias características do alimento. Cor, sabor, textura, aroma, composição e uma pitada da individualidade de cada profissional estão entrelaçadas durante a preparação da refeição. “Tudo que é preciso, às vezes, é a visão de um tomate fatiado e de um pouco de salsinha picada” (BOURDAIN, 2001, p. 373).

No universo da cozinha, o que resulta da interação entre os órgãos dos sentidos e os alimentos são as sensações utilizadas pelos cozinheiros para monitorar todo o processo de transformação da comida. No cotidiano desse lugar, os sinais podem ser percebidos como uma comunicação entre o cozinheiro e suas atividades. Essa linguagem sinaliza todo o processo de produzir refeições. São avisos que ajudam o cozinheiro, servindo-lhe como instrumento de trabalho e mantendo entre este e a comida uma relação de sensibilidade e de familiaridade. *Eu percebo olhando, pegando* (Jackson). *A gente vê pelo caldo, pela aparência, pela textura, cheiro. Algumas coisas quando estão cozidas, percebe-se pelo cheiro também* (João).

Os aromas que provêm dos alimentos são substâncias voláteis que se desprendem e estimulam os sentidos do olfato (TEIXEIRA et al., 1990). Segundo os informantes, os cheiros desprendidos pelos alimentos durante

o cozimento permitem acompanhar o processo de cocção, oferecendo informações sobre o preparo das refeições.

Ao considerar a aparência como um dos fatores preponderantes para apresentação do prato servido, o cuidado no preparo deve acompanhar todo o processo para obtenção da refeição planejada.

Além do controle para manter as características do alimento, uma das formas de cuidado é a habilidade para dosagem dos temperos, etapa essencial no preparo. Nesse sentido, pode-se observar o costume em usar a mão para dosar, sentir e provar a comida.

> *Se pega a comida por costume. Até em casa, as mães e as esposas botam na mão pra ver. Eu regulo a quantidade do tempero no sentir, na mão* (Jotanei); *A gente vai é na mão mesmo* (João). *Na minha comida, trabalho muito com a mão* (Aurenice).

A mão é uma necessidade. O sentido está na mão e o uso da colher é dispensável, pois neutraliza a sensação do toque. Portanto, o conjunto das sensações é indispensável no fazer comida, tanto para auxiliar o profissional quanto para a organização do seu trabalho, e aceitação do consumidor.

Apesar dos sentidos envolvidos na preparação das refeições, exercer a atividade com afetividade é o mais importante ingrediente.

> *Na base do indicador direito há um calo na diagonal de quase cinco centímetros, castanho-amarelado, no qual o cabo das muitas facas que empunhei na vida pousou, a pele amolecida pela constante imersão na água. Tenho orgulho dele. É a marca distintiva que me destaca imediatamente como cozinheiro, como alguém que está no ramo há muito tempo* (BOURDAIN, 2001, p. 369).

> *A mão do cozinheiro não é calejada, cheia de calo e corte. A minha não tem calo e eu tenho 27 anos de cozinha. Já cortei muita verdura na mão e descasquei muito saco de batata [...]. O que identifica a mão do cozinheiro é a higiene, a limpeza [...]. Já vive limpa porque está o tempo todo na água, lavando uma faca, uma verdura, um tempero, até mesmo a própria mão* (Edvaldo).

Segundo Maria Eunice Maciel (2004), a cozinha pode ser operada como um forte referencial por um grupo como símbolo de uma identidade reivindicada para si. Da mesma forma, pode-se identificar no tempero de uma comida aquele que a fez, pois apesar da mesma receita e dos mesmos ingredientes, cria-se algo único e particular.

> *Cada cozinheiro tem uma maneira de cozinhar. Cada um tem um jeito diferente. Cozinhar é uma arte. E é por isso que muitas vezes algumas pessoas dizem 'eu*

não sei nem fritar um ovo' e não sabe mesmo, porque tem ciência. E se um colega faz de um jeito, eu procuro aprimorar minha arte para não sair tudo igual, se não fica monótono (Edvaldo).

Nada parece igual, ainda que haja semelhanças. Há um modo pessoal de fazer que distingue a comida, como um registro, uma identidade de quem a faz.

A apresentação do prato é o resultado da conduta do cozinheiro artista, que cria e recria seu produto. A criatividade, a intuição e a experiência são alguns dos atributos necessários a esse profissional para fornecer o prazer da comida ao comensal. Para Fleury, (2001, p. 138) a intuição é o conhecimento não mediado, não estimulado, mas dotado de valor intrínseco.

Por mais que as limitações e o enquadramento sobre o trabalhador para desenvolver suas atividades sejam impostas, no momento em que o cozinheiro define uma "pitada de sal" ou algum outro tempero, assim como o próprio tempo de cocção de um determinado tipo de alimento, está presente a sua autonomia profissional em poder tomar a decisão sobre aquele evento, utilizando sua autoridade e seus conhecimentos explícitos e tácitos.

Eu faço a dosagem [...] imagino as pessoas saboreando. Imagino assim. (Jackson). *Você tem prática, do tempo de cozimento e da quantidade do tempero. Quem vai trabalhando, vai pegando a prática do cozimento. Tem variação dos produtos, de alimentos e de marca também, feijão, arroz, essas coisas. Uma cozinha mais rápido outros o cozimento demora mais um pouco*. (Aurenice). *Eu já tenho minha quantidade certa. É muito difícil eu salgar uma panela ou deixar sem sal [...] Basta você pegar uma pitada de sal entre os dedos* (Edvaldo).

A elaboração envolve transformações e inovações que visam a atingir a um paladar deleitável. Experiência é habilidade, perícia, prática adquirida com o exercício constante da profissão, da arte ou ofício, podendo ser um conjunto de conhecimentos individuais ou específicos que se constituem como aquisições acumuladas. *Fazer uma sopa, por exemplo, tem um tempero. Fazemos de tudo para o pessoal sentir o paladar, porque não é só tomar a sopa, tem o paladar, o gosto* (Edvaldo).

Cozinhar envolve sabor, aroma e técnicas culinárias, requer disciplina no momento da preparação e ordenamento na adição dos

ingredientes. Como o passo-a-passo de uma receita, o modo de fazer demanda controle desde a escolha, a quantidade dos gêneros alimentícios, o processo de cocção, o tempo de preparo e a apresentação do prato.

> *O que dá o paladar da comida é fazer o tempero na ordem. Colocar também o sal no ponto, o alho corado, a cebola corada, o pimentão, o tomate corado e sal no ponto. Se vou fazer um molho e jogo tudo junto, não pega gosto, fica totalmente diferente e fazendo na ordem sai bem* (Jotanei). *Tenho primeiro, de refogar o alho, refogar a cebola e depois coloco extrato, o tomate e pimentão, porque tomate e pimentão soltam água* (Jotanei).

Uma falha dessas etapas pode desandar o preparo. Não tem jeito se salgar ou se adoçar demais. Cada ingrediente tem seu tempo de cozimento, responsável pelo sabor. A associação entre estes e a dosagem requer cuidados, perícia.

> *Basta você calcular a quantidade. Eu colocava uma pitada, pegava a colher e provava pra ver se estava com sal* (Edvaldo). *Para colocar sal, observo a quantidade da comida e pela prática você tem de cozinhar, aí tem aquela comida!* (Aurenice). *É o dom da profissão, o dom que a gente tem, o dom da percepção, de fazer* (Jotanei).

Essa prática surge no cotidiano do cozinheiro na medida em que este se afeiçoa à rotina de cozinhar, a conhecer ingredientes, familiarizar-se às formas. Também o tempo de cozimento, as combinações dos sabores e aromas e o resultado das misturas, como uma alquimia. Para tanto, busca-se o equilíbrio do gosto e a harmonia das apresentações. Percebe-se, a necessidade de encontrar um gosto mediano, sem exageros, para alcançar a aceitação de paladares variados dos comensais. Para o cozinheiro, que tem seu gosto viciado pela rotina, a prova do outro o auxilia na administração de ingredientes e no *ponto* da comida. O *ponto* é o equilíbrio do sal, por exemplo.

Como qualquer outra profissão, o cozinheiro também possui preferências por atividades mais afins. Determinados tipos de preparação são escolhidas por motivos diversos, seja pela praticidade, por demandar menos trabalho na sua execução, seja pela múltipla forma de uso.

Interessante nas falas dos cozinheiros é a percepção de trabalhar sem se deixar envolver com o sentimento de insatisfação e o mau humor, continuar inventando, criando. *Gosto de inovar [...] Cozinha tem que ousar*

[...] gosto da cozinha que me gratifica. Estou sempre mudando alguma coisa (Jorge Luiz). *A cada momento a gente vai descobrindo coisa nova* (Jackson).

O processo de franquias trazido pelo mercado e pela globalização, ao lado da imposição em nome de uma qualidade padronizada, pode trazer para os profissionais de cozinha uma limitação da sua criatividade. Isso pode estar gerando insatisfação e desvalorização. Questiono aqui essa padronização imposta pelo mercado e até mesmo às UANs, implicando uma despersonalização e a multiplicação da atividade.

Na percepção de alguns cozinheiros, o gosto pela cozinha se acentua com a possibilidade de identificação, inovação, criação e mudar-se a rotina. Apesar de estarem cercados de imposições, os cozinheiros entrevistados dizem que, ainda assim, podem expressar alguma criatividade, alguma autonomia no trabalho. Por isso, segundo as narrativas, fica evidente a importância de permitir ao trabalhador maior liberdade para desenvolver suas atividades e meios que possibilitem aperfeiçoamento do serviço oferecido pela unidade.

Conclusões

Os saberes e práticas dos cozinheiros deste estudo têm relação com o resultado final da jornada: a comida pronta. O profissional cozinheiro quer fazer o melhor para si e para o outro. Quer elogios e defende sua refeição como saudável. Os motivos de satisfação desse trabalhador devem fazer correspondência com a satisfação do usuário. Não há uma reflexão sobre aspectos biossociais, prejuízos corporais, dificuldades de recursos. Seus valores culturais tipificam os alimentos em representações sociais da realidade.

Com relação ao profissional, as instituições pesquisadas não oferecem formação continuada para que ele possa melhorar o seu desempenho, para que se sinta mais capaz, mais satisfeito e competente.

Pode-se também observar toda a preocupação ou cuidados no processo produtivo de fazer refeições, visando à qualidade do produto, das refeições para atender ao consumidor – comensais. O trabalho é mais um "equipamento ou utensílio" para atender a esse processo.

O desenvolvimento pessoal e social proporciona ampliação do universo cultural e informacional, conhecimentos sobre leis trabalhistas e o mercado de trabalho, higiene e boas práticas, saúde e segurança alimentar, bem como proporcionar a incorporação de valores e princípios éticos de justiça e cidadania, estímulo à criatividade, à participação e à construção da sua autonomia como profissional.

Sabe-se que estes trabalhadores não se utilizam apenas da força física de trabalho para realizarem suas funções. Como seres humanos pensantes, percebendo-se como trabalhadores nas relações sociais, entendem o desperdício de não serem aproveitadas as suas contribuições para o seu desenvolvimento e das instituições.

O crescimento produtivo dessas unidades, por meio de possíveis contribuições dos trabalhadores, contribui de um lado, para o envolvimento destes em torno dos interesses institucionais; e, de outro, é necessário que as pessoas se realizem no trabalho, no desempenho das suas funções e visualizem o potencial de progresso que pode advir do seu esforço.

A valorização do ser humano trabalhador deve ser considerada como uma das maneiras de se melhorar o processo de trabalho nas cozinhas coletivas. O mercado exige produtividade e qualidade. Entretanto, a mão-de-obra sensível não valorizada compromete a qualidade das refeições produzidas, assim como a transmissão e a gestão de conhecimentos e experiências acumuladas durante o processo de trabalho.

Nesse sentido, deve-se estimular a adoção de programas de capacitação, contemplando os princípios básicos de cocção e a formação profissional, sendo esta uma maneira de conciliar mão-de-obra com as exigências das atividades de preparo das refeições, com o alimento seguro, com os conhecimentos de segurança e saúde no ambiente de trabalho.

Progressivamente, à medida que o nível de educação formal dos trabalhadores necessita ser elevado para a boa execução das tarefas, superando o padrão de organização do trabalho, o conjunto de trabalhadores é chamado a participar do processo de ajuste progressivo do sistema produtivo.

Neste contexto, o trabalhador deverá ser muito mais responsável pelo que faz, sendo mais consciente dos seus deveres e dos seus direitos, dentre os quais estará a participação concreta nos destinos da unidade.

Os relatos evidenciaram que as vulnerabilidades e queixas se reproduzem nos processos de confecção de refeições ou nas atividades relativas ao ato de cozinhar em UAN.

Essa pesquisa constatou dificuldades por parte dos profissionais. Foram claros os depoimentos que descrevem o seu trabalho, seu significado, sua rotina e como pensam que os outros os vêem. O trabalho é visto como importante para a sobrevivência devido à remuneração. É também local de apoio e relacionamento entre colegas, tem rotina específica, implica grande responsabilidade e clara percepção da pouca valorização.

Percebe-se nas falas a consciência dos aspectos que interferem na realização de um trabalho satisfatório. Eles reconhecem que estes aspectos estão vinculados ao modo de organização do trabalho na instituição, o papel do ser humano, a precariedade das condições de infra-estrutura do serviço e as próprias exigências da atividade.

Apesar das dificuldades apontadas pelos participantes e das situações que vivenciam no dia-a-dia de trabalho e no seu ambiente de trabalho, esses profissionais revelam satisfeitos por estarem realizando uma atividade que outras pessoas irão utilizar, isto é, se consideram úteis para essas pessoas.

Os resultados dessa pesquisa sobre os significados do fazer do cozinheiro de UANs em Salvador apontam reflexões sobre os efeitos que as dificuldades podem acarretar, assim como as razões ligadas a tais dificuldades. Isso alerta a necessidade de mudanças na organização do trabalho, identificando, minimizando e reduzindo os fatores que ocasionam cansaço, descontentamento, desânimo, fatores que podem gerar doenças ou agressões ao organismo do trabalhador.

Nas entrevistadas, ficou evidente o sentimento desses profissionais ao fazer comida. É consenso "cozinhar com amor". As refeições ao serem preparadas com cuidado e dedicação ficam mais gostosas e tal dedicação ao trabalho culinário adquire significados artísticos, prazerosos e lúdicos.

As contribuições da ergonomia podem melhorar a qualidade de vida no trabalho, de maneira que este seja compensador, satisfatório, livre de estresse e outras conseqüências negativas à saúde e bem-estar dos trabalhadores. Um trabalho orientado pelas contribuições da ergonomia pode ser capaz de promover bem-estar e satisfação pessoal.

Nesse sentido, o estudo possibilitou a compreensão das diversas situações das atividades dos cozinheiros no processo de trabalho em UANs. Situações que devem ser revistas para melhor desempenho do trabalhador.

Faz-se necessário aprofundar estudos sobre satisfação x qualidade do trabalho de cozinheiros e investigar os efeitos sobre a saúde com relação à produtividade exigida, bem como, os efeitos dos constrangimentos a que estão submetidos pela imposição da própria atividade.

Observa-se que o trabalho sob condições técnicas e organizacionais satisfatórias não é somente durável e não prejudicial, mas pode formar uma área da vida, em que o trabalhador pode encontrar reconhecimento, promoção da auto-estima e possibilidade de interação social. Esse estudo amplia a visão do desenvolvimento das atividades do cozinheiro, a sua percepção e as condições de trabalho em UANs que podem trazer danos à saúde.

O ato de cozinhar, que surgiu desde o aparecimento do fogo e se estabeleceu como profissão apenas no século XVII na França, aparece como necessário com a confecção de caldos restaurativos para se restabelecer a saúde dos comensais. Ainda que se trate de uma profissão antiga, prazerosa por trabalhar com a alquimia dos alimentos, com sabor e aparência, por trás desse lúdico, desse prazer evidencia-se a exposição a riscos no trabalho. Ampliar a visibilidade e destacar a importância desses profissionais foi o intuito desse estudo sobre as falas desses protagonistas.

Ademais de sentirem-se socialmente desvalorizados, os cozinheiros demonstram as dificuldades das condições de trabalho constrangimentos pelos precários recursos para suas realizações, situação que impede a autonomia e a liberdade que requer o fazer do cozinheiro. Esta é uma questão ergonômica que se apresenta no âmbito das subjetividades ao envolver sentimentos de angústia, servidão e submissão ao mundo de um trabalho repetitivo e sem projeção artística. Para sobreviver criam a ilusão de estar no campo lúdico em que a satisfação de trabalhar com as sensações (cheiros, paladar, visão, tato, audição) se apresenta como o mais importante.

Os relatos evidenciam que a vulnerabilidade e as queixas dos trabalhadores se reproduzem nos processos de confecção de refeições e outras atividades relativas ao ato de cozinhar. Este estudo revela a noção

do fazer culinário como trabalho do cozinheiro, a partir dos testemunhos dos cozinheiros que mostram de maneira sutil a submissão às condições adversas à arte de cozinhar aqui revelada como forma de re-criação no mundo do trabalho cotidiano.

E ao final de cada refeição, saem os comensais. Inicia-se a limpeza, tudo finda. Na manhã seguinte, tudo inicia outra vez.

Nota

[1] Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) é um departamento, seção ou divisão que desempenha atividades relacionadas à alimentação e nutrição. Seu principal objetivo é fornecer alimentação aos seus clientes, balanceada, sob o ponto de vista nutricional, segura, sob o ponto de vista microbiológico e de baixo custo. (REGGIOLLI; GONSALVES, 2002). Também se utiliza para denominar ou se referir às cozinhas industriais, serviço de nutrição e dietética, de alimentação e dietética, de alimentação e nutrição, serviço de dietética, serviço de alimentação coletiva, alimentação coletiva e restaurante industrial. (MARCON, 1997).

Referências

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE BARES E RESTAURANTES. **Perfil da ABRASEL**: Abrasel: trabalho, profissionalização e investimentos pelo desenvolvimento do Brasil. 2006. Disponível em: <http://www.abrasel.com.br/index.php/abrasel/perfil_da_abrasel>. Acesso em: 7 mar. 2007.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS EMPRESAS DE REFEIÇÕES COLETIVAS. **Manual ABERC de práticas de elaboração e serviço de refeições para coletividades**. São Paulo: ABERC, 1995.

ARAÚJO, L. O bom crescimento do mercado. **Revista Eletrônica Brasil Alimentos**, n. 33, mar. 2006. Disponível em: <http://www.scielo.br/>. Acesso em: 07 março 2007.

BOSI, M. L. M. Trabalho e subjetividade: cargas e sofrimento na prática da nutrição social. **Revista Nutrição**, v. 13, n. 2, maio/ago. 2000.

BOURDAIN, A. **Cozinha confidencial:** uma aventura nas entranhas da culinária. São Paulo: Companhia das Letras, 2001.

DEJOURS, C. **A loucura do trabalho**: estudo de psicopatologia do trabalho. São Paulo: Cortez, 1987.

______. **Psicodinâmica do trabalho**: contribuições da Escola Dejoursiana à análise da relação prazer, sofrimento e trabalho. São Paulo: Atlas, 1994.

FLEURY, A.; FLEURY, M. T. L. **Estratégias empresariais e formação de competências**: um quebra-cabeça caleidoscópio da indústria brasileira. 2. ed. São Paulo: Atlas, 2001. 169 p.

GIRARD, R. **A violência e o sagrado**. São Paulo: UNESP, 1990.

LÉVI-STRAUSS, Claude. Le triangle culinaire. **L'Arc, Aix-em-Province**, n. 26, 1965.

MACIEL, M. E. Uma cozinha à brasileira. **Revista de Estudos Históricos**, n. 33, p. 25-39, 2004.

MARCON, M. C. **As novas propostas de organização do trabalho e a participação do trabalhador**: um estudo de caso, desenvolvido junto a uma unidade de alimentação e nutrição, tipo concessionária, sob o enfoque ergonômico. Dissertação (Mestrado em Ergonomia) - Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 1997.

POULAIN, J. P. **Sociologias da alimentação:** os comedores e o espaço social alimentar. Florianópolis: UFSC, 2004.

PAULA, N. M. Introdução ao conceito de hospitalidade em serviços de alimentação. In: DIAS, C. (Org.) **Hospitalidade**: reflexões e perspectivas. Barueri: Manole, 2002.

ROSEN, G. **Da polícia médica a medicina social**: ensaios sobre a história da assistência médica. Rio de Janeiro: Graal, 1979.

REGGIOLLI, M. R.; GONSALVES, M. I. E. **Planejamento de cardápios e receitas para Unidades de Alimentação e Nutrição**. São Paulo: Atheneu, 2002.

TEIXEIRA, S. M. F. G. et al. **Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição**. Rio de Janeiro: Atheneu, 1990. 219 p.

A feira livre sob um olhar etnográfico

Ana Cláudia de S. Teles Minnaert

Introdução

As feiras livres, mais que espaços de comércio, são locais que representam a dinâmica de uma sociedade em determinado momento, pois demonstram a produção local e a circulação de mercadorias. No Brasil, como em outras sociedades, as feiras são espaços ricos culturalmente. Em geral, afastadas dos setores mais abastados das cidades, elas estão mais próximas das camadas populares, nas áreas periféricas e hoje servem mais a esta população.

Nesse universo circulam comerciantes, consumidores e agentes de fiscalização, muitos deles com o papel central de agenciar mudanças de comportamento nos indivíduos, interferindo, desta forma, na sua cultura.

Esse espaço atuou como atração e motivação para conhecer cultura do feirante, do consumidor e para compreender os significados desse comércio de alimentos tão próximo a casa, parte da rua e da vida das pessoas. Um lugar de conversa e encontro, participação e vizinhança.

A palavra feira é originária do latim, *feria* que significa "dia de festa" (FERREIRA, 1999). Em português, quer dizer lugar público, muitas vezes descoberto onde se expõem ou se vendem mercadorias. É também lugar de encontro e conversa.

As feiras-livres proporcionam ao imaginário popular um universo de proximidades, de figuras, de encantamento, de repulsa e confusões de fronteiras. Elas oferecem um mergulho em um ambiente de sons estranhos, gestos, imagens, pessoas, animais e coisas. Na cidade do Salvador, as feiras nasceram próximas ao mar, no cais, onde eram expostos peixes, mariscos, frutas, verduras e muitos outros produtos que chegavam em embarcações, vindas geralmente do Recôncavo.

Serra (2005) assinala que em Salvador algumas festas populares tinham uma feira como parte das atividades associadas à diversão pública. Como exemplo, ele cita a festa da Conceição da Praia[1], onde havia uma feira dedicada à venda de frutas e de peças de cerâmicas, na Rampa do Mercado, como parte das festividades.

Atualmente, longe de serem grandes centros comerciais, as feiras são locais de pequeno comércio, onde as pessoas vão adquirir produtos necessários à subsistência. Muitos bairros distantes do centro das cidades

têm nas feiras um dos poucos espaços para seus moradores encontrarem as mercadorias de que necessitam.

Tomando como base estudos de DaMatta (1997), a feira é um desses espaços que unificam os mundos: da casa e da rua. Como espaço, ela tem regras e sistemas de valores próprios e se apresenta como um ambiente ambíguo, localizada no limite entre esses dois mundos, caracterizando-se pela fluidez da rua, contudo, permanece a familiaridade, a domesticidade das relações do mundo da casa.

Ao desenvolver esse estudo, nossa intenção foi a imersão na realidade da feira, no seu cotidiano, com o objetivo de buscar a compreensão de como seus atores e atrizes sociais produzem conceitos sobre este universo.

O estudo etnográfico

Diante da complexidade de tantos elementos que compõem as feiras livres e que podem ser colocados para interpretação das relações, buscou-se a contribuição da etnografia para um processo interpretante da cultura, como pano de fundo, onde se constrói e se organiza o discurso dos distintos atores analisados

Laplantine (2004, p. 31) afirma que a descrição etnográfica é a elaboração lingüística da experiência que vivenciamos; através dela expomos as situações e sensações vividas. Para ele, "a descrição etnográfica é a realidade social aprendida a partir do olhar, uma realidade social que se tornou linguagem e que se inscreve numa rede de intertextualidade".

Assim, foi desenvolvido um estudo etnográfico, tendo como universo de observação a feira do Japão, umas das oito feiras livres fixas da cidade de Salvador, localizada no Bairro da Liberdade, bairro de característica periférica ou popular, com 90% da população de afrodescendentes.

O primeiro contato com a feira do Japão deu-se em 1999, quando, iniciante na Vigilância Sanitária (Visa), fui atuar como fiscal de controle sanitário na região. Eu era moradora de um bairro próximo à Liberdade, mas não me recordo de outro contato com esta feira, antes desse.

Como profissional de saúde, ao chegar ao local, o que me chamou logo a atenção foram as suas precárias condições de higiene. Água suja escorria pelas calçadas e se acumulava na rua, animais se misturavam com pessoas que circulavam naquela via estreita, onde os alimentos eram expostos no chão, em cima de tábuas, plásticos ou jornais.

Esse primeiro contato despertou em mim o desejo de mergulhar ainda mais nesse mundo. Para mim, a feira do Japão não é apenas um local de comércio de alimentos, mas configura-se como um espaço onde pessoas trazem suas histórias, suas vidas, suas dores.

Como qualquer feira popular de Salvador, ela está na fronteira entre a casa e a rua das camadas populares e é permeada por uma rede de significados que vai desde a escolha do nome, que surge como uma metáfora que simboliza o distanciamento do local em relação ao centro da cidade, até a escolha do local onde são armadas as barracas.

Através da observação direta e de entrevistas semi-estruturas, buscou-se registrar no diário de campo tudo que chamou a atenção; podia ser traduzido em palavras, cheiros, sons, imagens. Durante 60 dias, frequentei na feira do Japão. Visitvisitndo-a em dias e horários variados, no intuito de me inserir no seu cotidiano. A estranheza inicial com que as pessoas me olhavam foi-se dissipando.

Como em Geertz (1989), na briga de galo, ao compreender os códigos desse mundo e ao compartilhá-lo com os demais atores, passei de visitante à freqüentadora. Como diz DaMatta (1997), saí da sala de visitas e adentrei na intimidade desta casa.

Pude compreender que a carne no gancho, diferente do que eu pensava, era sinal de frescor e a carne refrigerada, defendida pela norma como conservada, indicava seu estado de decomposição. O cachorro, que inicialmente para mim era uma fonte de contaminação, naquele ambiente, era o amigo, o ser desapropriado de valor na sociedade, assim como os feirantes.

Naquela rua vi circulando feirantes, moradores, consumidores, animais e garis, todos eram e são partes daquele chão. E muitas vezes tive que controlar meu ímpeto de fiscal e retomar minha posição de observadora. Segundo Minayo (1992), esse é um momento em que sujeito e objeto se confundem, pois têm substratos comuns que os tornam solidariamente imbricados e comprometidos.

Os feirantes, consumidores, garis, fiscais de controle sanitário da Visa e agentes de fiscalização do meio-ambiente e serviços públicos da Secretaria Municipal de Serviços Públicos (SESP) foram os interlocutores principais deste estudo. A escuta de diversas vozes, auxiliou-me na compreensão acerca das categorias analisadas: feira, feirante, consumidor, fiscalização.

A feira do Japão na visão dos seus feirantes e consumidores

Para os informantes deste estudo, a *feira* é o *lugar bagunçado* (F8)[2], *desorganizado* (F27), onde *tudo está espalhado* (F13). A forma como o espaço é organizado, como os produtos são dispostos na banca, é visto como algo depreciativo A informalidade da *feira* não é mais considerada característica que a identifica no complexo de mercados, mas como uma característica negativa que deve ser superada.

Para os feirantes e consumidores da feira do Japão, a *feira* é caracterizada como *lugar de pobre* (F19), um local desvalorizado socialmente. Contudo para os consumidores, a feira também significa um *local onde há produtos frescos e limpos* (C1), *local com mais variedade* (C2), *local com preços accessíveis* (C3). A questão de preço é muito valorizada por esta categoria de ator, a única que avaliou a feira como um local limpo. Em seus discursos, os *consumidores* sempre buscam razões para justificar a escolha da *feira* como local de compra de alimentos.

Nos discursos dos feirantes da feira do Japão nota-se a falta de esperança e o sentimento de exclusão social que esses indivíduos carregam. Sentem-se carentes de cidadania, de direitos. A feira significa para esses indivíduos o local de marginais, dos excluídos. A pobreza que aparece nas falas simboliza também a destituição de poderes.

A ação governamental na feira do Japão praticamente inexiste e só se exprime pelo lado negativo, através da repressão, das ações policialescas e punitivas. Nesse contexto, os *feirantes* não se sentem pertencentes à sociedade, não se sentem cidadãos e não são também tratados como tal, o que aumenta o sentimento de exclusão social expresso nos discursos

Para eles, a sua situação de pobre os torna invisíveis para o Estado. Na sua compreensão, essa invisibilidade justifica o fato de não haver uma intervenção estatal mais direta no seu ambiente de trabalho. Todavia, ao mesmo tempo que essa invisibilidade incomoda, também é reforçada, pois eles também não querem ser enxergados. No imaginário desses indivíduos, quando são vistos, eles são punidos e o medo desta punição impede que busquem sua visibilidade junto ao Estado. Esse jogo torna a relação entre agentes de fiscalização e feirantes ainda mais conflitante e complexa e reforça a posição marginal que os feirantes ocupam na sociedade.

Uma contradição figura nos discursos dos consumidores. Observei que muitos dos consumidores entrevistados tinham certa resistência em afirmar que compravam na feira. Isso denota a posição negativa da feira dentro do imaginário social de sua freguesia. Verifiquei uma certa resistência em assumir que eles compram neste local que os desvaloriza socialmente, pois feira continua sendo lugar de pobre, de indivíduos sem valor social. Os aspectos positivos que foram salientados, como *limpeza* e *higiene do local*, mais do que uma avaliação real, seriam uma tentativa de justificar uma ação, que na sociedade, o diminui enquanto indivíduo: comprar na feira.

Os consumidores entrevistados, ao valorizar a feira como local para aquisição de alimentos, tentam fugir do esteriótipo de "consumidor de feira". Eles negam, omitem, ignoram o que para ele é um estigma social: frequentar a feira do Japão – *local de pobre*. O fato de frequentar a feira, para este ator, simboliza um estigma[3] da sua condição marginal no sistema social. Goffmann (1988) salienta que a pessoa estigmatizada tenta corrigir aquilo que ela diretamente associa como base do seu defeito, temendo que seu estigma interfira negativamente na sua aceitação na sociedade.

A categoria *feira* aparece nos discursos de *feirantes* e *consumidores* carregada de significado negativo: *A feira é uma porcaria, sujeira em todo canto, mas o povo gosta de porcaria mesmo, tá vendo aqui as carnes com mosca e tudo e nem liga* (João, feirante de carnes).

Para os feirantes, a feira também é a *lama* (F21), o ambiente comum aos *porcos*, é o local de animais, de pessoas que gostam de porcaria (F5).

A lama é uma mistura de terra e água. Desta forma, ao definir feira como lama, expressa-se a compreensão da feira como um local onde

pessoas e objetos diversos se misturam, se mesclam. Assim, como a lama, a feira tem sua fluidez. No entanto, no sentido comum do termo, ele é associado à sujeira e impureza. Lama significa sujeira física, mas pode também simbolizar a impureza moral, associada à baixeza, degradação, sarjeta. Assim, quando um feirante de carnes diz: [...] *eu também sou cachorro porque vivo aqui na lama* (Manuel, feirante de carne), lama simboliza impureza tanto física quanto moral. Lama e lôdo comportam o sentido de ignomínia, baixeza, degradação.

O feirante

A maioria dos feirantes entrevistados cresceu na feira do Japão e é filho de feirante. Eles aprenderam com o pai o ofício de feirante, bem como a forma de lidar com o alimento e a freguesia. Eles vendem os mesmos produtos que seus pais vendiam. São práticas herdadas e absorvidas na construção do *habitus*.

Bourdieu (2002, p. 91) diz:

> A definição destes postos mal definidos, mal delimitados, mal garantidos, reside, paradoxalmente, na liberdade que consentem aos seus ocupantes de os definir e de os delimitar introduzindo-lhes os seus limites, a sua definição, toda a necessidade incorporada que é constitutiva do seu habitus. Estes postos serão o que são os seus ocupantes ou, pelo menos, aqueles que, nas lutas internas da profissão e nas confrontações com as profissões afins e concorrentes, consigam impôr a definição da profissão mais favorável àquilo que eles são.

Ao seguir a função do pai, o sujeito se identifica com ela e a adota como sua, acatando formas de comportamento correlatas.

Observei que eles se auto-classificam como *porcos* (F14), *pessoas sujas* (F13), *que gostam de imundície* (F5), *pessoas sem higiene* (F12), *que não se cuidam* (F1), *pessoas sem valor*: *pobres*. Ser pobre é ser alguém que não tem importância, que é desprovido de valor, de poder, que não é visto, notado. É, portanto, aquele que é desumanizado em nossa sociedade. A condição de pobreza é reconhecida como algo inerente à condição de feirante e de consumidor de feira. O termo pobre é compreendido, não apenas como uma categoria econômica, mas como equivalente a marginal a um sistema que os exclui, que os destitui de valor como cidadãos.

Eles trazem em suas falas o sentimento de desgosto que sentem do seu papel social, da sua posição dentro do sistema, desgosto visualizado nas expressões corporais e verbais.

Segundo Douglas (2003), um símbolo apenas tem significado quando relacionado a outro símbolo tomado como padrão. Assim, a compreensão da categoria feirante está associada diretamente ao significado que o termo feira tem no imaginário dos distintos atores.

Feira e feirante passam a ser categorias associadas a aspectos negativos. Os indivíduos que trabalham na feira não se percebem mais como homens, mas como animal, *porco*. Para certos entrevistados, a informalidade que caracteriza o seu trabalho, mais do que uma característica intrínseca, é resultado de uma opção de alguém que busca sair dos limites que lhe são impostos pelo sistema produtivo, das formas que lhes são ditadas. Para outros, contraditoriamente, este tipo de trabalho é referente a um falta de opção, o único caminho franqueado àqueles que estão fora do sistema, que *estão acostumados com a bagunça (F29*), que não se adaptam com o trabalho formal.

Em algumas falas dos feirantes, eles se percebem como culpados pela falta de ordem e de limpeza da feira, pois, considerou o feirante *negligente* (F5), é *bagunceiro* (F14). O Estado não é identificado como responsável pelas condições estruturais da *feira*, ou mesmo, pela sua condição de vida. A situação socioeconômica em que ele encontra é culpa sua, assim como a situação da feira.

O consumidor

Para os feirantes da feira do Japão, os outros com quem eles compartilham a realidade deste local são os consumidores, as pessoas conhecidas, os fregueses, pois eles pertencentes à vizinhança e que têm o hábito de comprar ali. O freguês pertence ao mesmo espaço dos feirantes, compartilhado como eles os mesmos códigos culturais.

DaMatta (1997) salienta que a rua é o local pertencente ao povo ou ao Governo, estando sempre repleta de fluidez e movimento; a casa em contraste, pertence à família, ao amor, ao calor humano. A feira, por ser um ambiente ambíguo, que se encontra no limite entre esses dois

mundos, caracteriza-se pela fluidez da rua, contudo, permanece com a familiaridade das relações que caracterizam o mundo da casa.

A forma como os consumidores são vistos pelos feirantes associa-se com a forma como a feira é vista por esta categoria de atores, segundo pode ser observado nesses trechos dos discursos: consumidor é a *pessoa que gosta da bagunça* (F14), *acostumado com a bagunça* (F21), *povo que gosta de porcaria* (F14), *não sabe viver diferente do que viver na imundice* (F5), *acostumado com a sujeira* (F20) *e com a imundície* (F7). Como a feira é uma bagunça, um local sujo, o consumidor é a pessoa que *gosta de desorganização* (F5).

Para alguns feirantes entrevistados a falta de higiene da feira e a forma como cuidam dos alimentos é decorrente dessa atração dos consumidores pela imundície Nesse ponto de vista, a feira é uma porcaria, para atender àqueles que frequentam ao local e não por culpa dos feirantes.

A fiscalização

Na feira do Japão, as ações de fiscalização são realizadas pelos Agentes de Fiscalização do Meio-Ambiente e Serviços Públicos, da Secretaria Municipal de Serviços Públicos (SESP), o rapa, como são conhecidos. Para os feirantes da feira do Japão, o rapa representa o Estado, o poder dominante que sufoca, oprime, regula, protege e impõe seus símbolos. Sua ação desencadeia sentimentos que vão da revolta ao conforto.

Através da ação de fiscalização, os fiscais da SESP procuram adaptar os indivíduos à ordem do poder, não somente pela extinção das condutas inaceitáveis, mas sobretudo, pela produção de novas características corporais, emocionais e sociais. Luckmann e Berger (1998) frisam: para que a ordem institucional seja aceita como certa em uma totalidade, ela precisa ser dotada de sentido e ser legitimada dentro do universo simbólico dos indivíduos.

Cada grupo categoriza as coisas que vê a partir de códigos próprios. Assim, quando os fiscais municipais tentam impor suas normas aos feirantes, estas não são reconhecidas e apropriadas por eles, pois não têm uma significação no seu sistema de valor.

Boltanski (1969) refere que a dificuldade que as classes populares têm em assimilar o conhecimento científico ocorre porque elas não

compreendem as informações que lhes são transmitidas. As normas que lhes são impostas não são reconhecidas dentro de seu sistema simbólico. Assim, esses indivíduos as reinterpretam, utilizando para isso as categorias de análise e sistemas de classificação que têm à sua disposição e que são compartilhados pelo seu grupo social.

Com base na idéia desse autor, entendo que os feirantes e consumidores da feira do Japão utilizam categorias próprias para compreender e reinterpretar as normas sanitárias ou mesmo as informações transmitidas na escola, nos meios de comunicação ou mesmo durante o contato com os fiscais municipais.

As regras de higiene e a norma institucional transmitidas pelos agentes municipais não encontram correspondência nos esquemas de códigos utilizados pelos feirantes e consumidores da feira do Japão. Por outro lado, a forma como eles vêem os alimentos e cuidam deles está embasada em outro sistema de símbolos, desconhecido pelos fiscais.Essa situação torna a relação entre esses atores ainda mais difícil e conflitante

O distanciamento entre os dois grupos é agravado pelo poder de que se reveste cada exigência legal. A norma dita: o indivíduo não pode manipular dinheiro e alimento; ele tem que usar uniforme; tem que armazenar a carne sob refrigeração. Mas para esse indivíduo, essas ações não têm um significado ou até mesmo vão de encontro a sua compreensão acerca de determinados fatos.

Na feira, a carne para ser reconhecida como fresca tem que manter características que lembre o animal. Produto fresco é aquele *morto na hora* (F21); fresco está associado ao momento da mudança do estado vivo para o morto Assim, ela deve estar exposta sangrando, pois o sangue lembra a vida; ela deve estar em grandes pedaços, ainda lembrando a forma natural do animal, se possível com pêlo; ela deve estar quente e deve ser acariciada como se acaricia o animal vivo.

Desta forma, ao exigir que a carne seja exposta sob refrigeração, o fiscal interfere diretamente no simbolismo de frescor do produto. Pois, na geladeira fica o animal morto, que deve ser refrigerado para evitar a putrefação. Se a carne precisa de geladeira é porque não está fresca, porque está em processo de decomposição. A refrigeração da carne, que para os fiscais simboliza a sua conservação, para os feirantes e consumidores da feira simboliza a decomposição.

Para os consumidores entrevistados, a idéia de frescor associa-se a um aspecto temporal. *Produto fresco* é *produto renovado* (C2), que *fica e depois vai embora* (C3), que *não fica exposto o tempo todo* (C5). Nesse contexto, a carne que está ali visivelmente exposta tem seu frescor garantido porque pode-se, simbolicamente, controlar seu tempo de exposição. Com a carne nos balcões isso não é possivel, pois o frio do freezer oculta o tempo real que o produto está ali e interfere diretamente na garantia do seu frescor. A carne fresca veio diretamente do matadouro para a banca e desta para a casa de quem a adquiriu. Se ela deve ser refrigerada é porque não é fresca e deve estar no frio para não "apodrecer".

Um outro ponto que pode exemplificar ainda mais essa divergência é o uso de uniforme; quando os fiscais exigem dos feirantes o uso do uniforme, eles buscam melhorar-lhes a *higiene*, pelo emprego de vestimenta adequada à atividade. Contudo, para os feirantes o uniforme vem a simbolizar a formalidade.

Em casa, ambiente familiar, os corpos são expostos como símbolo da intimidade compartilhada. Assim, como habitualmente ficam em casa, na feira, os feirantes do sexo masculino ficam sem camisa. O uniforme vem a simbolizar uma barreira nas relações de familiaridade que se procura estabelecer com os demais atores desse espaço.

DaMatta (1997) frisa que a casa é o local de abrigar o familiar. A feira é a vizinhança, local de pessoas pertencentes à mesma classe, que compartilham os mesmos códigos, os mesmos símbolos. Nesse contexto, os fiscais municipais passam a simbolizar o estranho, a visita, a quem não é permitida a intimidade. Apesar de estarem naquele ambiente, de conversar com os feirantes e consumidores, os agentes da SESP não são identificados por estes como pertencentes a seu universo. A estranheza é agravada por conta das relações de poder estabelecidas entre os dois grupos.

Talvez essa situação venha a explicar o motivo pelo qual os feirantes não aceitam a fiscalização, pois, no seu imaginário, através desta ação, os fiscais intervêm no território do privado. É como se eles arrombassem a porta simbólica que separa e protege a intimidade da casa e adentrassem nesse território sagrado. O limite entre os dois mundo é rompido bruscamente e essa situação causa confusão, traduzida no medo da perda de espaço. Esse medo simbólico é traduzido no silêncio diante das

orientações, no não cumprimento dos horários, na tentativa de burlar as regras de funcionamento e no aumento do território da feira.

Ao classificar os feirantes por produtos que vendem, setorizando a feira, ao padronizar as bancas, entre outras medidas a SESP exerce o seu poder disciplinar e individualiza o feirante. Para eles, a principal intervenção dos agentes da SESP no ambiente da feira é organizar o espaço, que para eles, significa limpar, *colocar nos conformes* (F4).

Um feirante cita o *shopping* como símbolo do espaço organizado, pois traz o sentido de formalidade. Mais do que um local onde há uma diferença de classe, o *shopping*, para este indivíduo representa o comércio formal. A feira simboliza a desorganização, a sujeira, local de pobre; *shopping* semanticamente é oposto disso.

Ao dispor os seus produtos em um caixote e não no chão, o feirante busca embasamento naquilo que aprendeu com seus antecessores e não nas teorias por ele ignoradas que tratam de contaminação, de agentes causadores de doenças. Ao introduzir a prática de arrumar os produtos na banca de um metro e não mais no chão[4] (onde não havia uma delimitação de espaço) mais do que reduzir a área de exposição, introduziu-se uma nova prática que ainda não tinha significado para esses atores.

A feira do Japão na visão dos funcionários municipais

Através da prática da fiscalização, o Estado intervém na feira, no espaço considerado privado pelos feirantes, em nome do bem-estar público. A ação dos fiscais municipais, como entidade pública, se dá em nome do bem-estar da coletividade. E a legislação tem papel fundamental, pois ela é o instrumento para o exercício do poder de polícia do Estado, na intervenção nas relações sociais. (COSTA, 1999).

Ao solicitar o corte dos cabelos, o asseio pessoal, o uso de determinada vestimenta, a adoção de determinada forma de comportamento, os órgãos de fiscalização ditam regras de higiene consideradas, pelos feirantes, invasiva de sua privacidade, de seu domínio do próprio corpo. Em nome da higiene, da saúde coletiva, a individualidade dos deles não é mais respeitada, segundo este seu ponto de vista.

A feira do Japão é classificada pela SESP como uma feira fixa de bairro, como outras sete[5] que funcionam na cidade. Ela se caracteriza por ocorrer sempre no mesmo local, em espaço aberto, todos os dias da semana (art. 2º, §1º do Decreto 11.611/97, PMS).

No discurso da Lei, a feira é reconhecida como comércio de alimentos e por isto é objeto de intervenção tanto da SESP, como da Vigilância Sanitária, cada uma em sua esfera de competência. Sob responsabilidade da SESP estão as ações de organização dos espaços, a definição dos limites, a organização do comércio. A Vigilância Sanitária é responsável pelo controle higiênico-sanitário do ambiente, pelas ações de fiscalização e controle em busca da salubridade da feira, como local público de comércio de alimentos.

No discurso dos fiscais, representantes do Estado, as feiras livres se caracterizam como comércio informal. Esta informalidade expressa nas falas dos fiscais municipais é carregada de simbolismo e significa a falta de ordem.

DaMatta (1997) salienta que não é possível misturar o espaço da casa com o da rua sem criar uma grave confusão. A feira é o espaço onde casa e rua se misturam, onde não há grandes distâncias entre os corpos. Talvez por isso simbolize esta desordem no imaginário dos seus distintos atores. Essa indeterminação a torna um espaço peculiar, com códigos e regras próprios. Para os fiscais municipais, o fato de a feira ser na rua é um aspecto negativo, pois este é um local onde os limites de território são quase inexistentes. Na rua não há paredes, nem demarcação visível de onde se inicia e termina o território do outro; os limites são subjetivos. Nesse contexto, sua ação volta-se para instalar a feira, colocá-la em local demarcado, com limites; torna-se necessário fazer uma nova feira, revitalizada.

A maioria das referências dos garis e fiscais municipais (85%) é negativa e reflete a posição que a feira ocupa no cotidiano de trabalho desses profissionais. O desejo de mudança da própria estrutura da feira livre surge na maioria dos discursos. Garis, agentes da SESP e fiscais da VISA expressam o desejo de converter a feira em um mercado fechado, isolado do ambiente externo (possível fonte de poluição). Talvez, aqui se expresse a idéia de que o ambiente fechado esteja protegido e, por isso, mais limpo, mais higiênico. Para Rodrigues (1999), portas e paredes

simbolizam a separação entre os dois mundos (o da casa e o da rua), indicam os limites entre a casa e a rua, entre o público e do privado.

O desejo da feira como um galpão simboliza o desejo do afastamento daquilo que não se pode controlar, do que é ameaça ao poder do profissional. A feira/galpão não flui naturalmente, mas com regras instituicionais. Não é mais a casa/rua, mas um estabelecimento, espaço de poder; é a limitação da vida social, segundo um sistema fixo de valores.

Além disso, o ambiente fechado, como um galpão, traz a idéia de limites bem definidos, acabando com o aspecto de informalidade e de fluidez que caracteriza as feiras livres. Desta forma, espera-se que esse ambiente tenha *tudo organizado* (V3), e funcione *com estrutura* (V1).

Segundo Foucault (1987), as construções arquitetônicas fechadas não são pensadas para simplesmente serem vistas, ou para vigiar o espaço exterior, mas para permitir um controle interior, estruturado e minuncioso, para tornar visíveis os que nela se encontram.

O feirante

Segundo Geertz (1989), o mundo cotidiano é habitado por homens personalizados, caracterizados, classificados e rotulados dentro de um sistema de classes determinado por cada grupo. Este autor refere que os sistemas de símbolos que definem essas classes não são dados pela natureza das coisas, mas construídos historicamente, sustentados socialmente e impostos individualmente.

Para os agentes municipais, a noção do termo feirante é carregada de símbolos que expressam negatividade. Como a feira afeta a ordem, os feirantes são tidos como aqueles que se afastam da ordem, do instituído, do formalizado, do legal.

A percepção dos funcionários municipais acerca dos *feirantes* é carregada de preconceitos. Para eles, ser feirante significa ser *ignorante* (G2) e *sem educação* (V1). Mais do que uma falta de conhecimento, a falta de educação aqui significa *uma pessoa com mente limitada* (V3), que *não entende as coisas* (S4).

A dificuldade de compreensão dos feirantes aparece em vários discursos dos fiscais, denotando o significado que aqueles têm para este

grupo de atores: *feirantes* são *crianças*, [...] *sem consciência* (V1), são indivíduos infantilizados, sem noção das regras, da norma. São pessoas que vivem sem limites, soltos na informalidade.

Para os agentes da SESP, faz parte da cultura do feirante a sua atração pela sujeira, a sua dificuldade de entendimento, a resistência e desobediência à ordem instituída pelo Estado.

Os agentes entrevistados utilizam o termo *barraqueiro* (S3) como sinônimo de *feirante*; mais do que dono de barraca, *barraqueiro* tem um caráter pejorativo, indicando indivíduo marginalizado. Nesse contexto, a barraca significa o informal e o barraqueiro é aquele que está em uma posição marginal ao sistema, à forma instituída de comércio.

O saber do feirante não é valorizado pelos fiscais municipais. Para eles, *feirantes* são *pessoas sem estudo* (V1), sem o conhecimento formal. São indivíduos distantes do conhecimento científico, aqui representado pela legislação: [...] *são pessoas que desconhecem a legislação* (V1). Esta "ignorância" dos feirantes afeta diretamente sua relação com os fiscais, que vêem neles uma posição de inferioridade.

Conhecimento e poder se confundem. Assim, os fiscais da VISA ao se perceberem como detentores do conhecimento técnico-científico, revestem-se de poder. Cabe a eles, portanto, impor este poder aos dominados. Segundo Foucault, através das ações de vigilância define-se "sobre os indivíduos uma visibilidade através da qual eles são diferenciados e sancionados" (FOUCAULT, 1979, p. 154). Desta forma, os *feirantes* ocupam uma posição inferior na escala social da VISA.

Black (2005) salienta que as normas sanitárias são formuladas tendo com base os grandes produtores de alimentos e os grandes supermercados o que torna seu cumprimento muito mais custoso para os pequenos negociantes. Além disso, a regulamentação sanitária não leva em consideração a diversidade e as características culturais, a história e as formas tradicionais de comércio. Para esta pesquisadora, as leis tendem a homogeneizar e padronizar os alimentos e onde eles são produzidos e vendidos, simplesmente porque, desta forma, o controle é mais fácil.

Quando os fiscais da VISA vão à rua Gonçalo Coelho, não visitam as bancas da feira, sua ação se limita aos estabelecimentos fixos que comercializam alimentos. Durante as entrevistas, ficou claro que os fiscais desconhecem a feira, não sabem da existência do Armazém do Japão e

do projeto de ordenamento que ocorreu na região em 2002. Os feirantes, a seu ver, representam um grupo que está fora de seu foco, que se *opõem a legislação* (V5) e não aceitam submeter-se à ordem instituída.

As instituições como a VISA e a SESP são reconhecidas como representantes do poder estatal e cultivam o que Bourdieu (2002) concebe como "um poder de construção da realidade que tende a estabelecer uma ordem gnosiológica", embora os feirantes não se incorporem a esta ordem. Destarte, o significado que esta categoria tem para os fiscais está carregado de símbolos trazidos de sua prática de dominação. Expressões como: [pessoal] *rústico* (V5); *pessoa que não entende as coisas* (S3); *com dificuldade de se atualizar (V5); que só agem quando obrigados* (S2); que *tem resistência a mudança* (S7); que *se opõem à legislação* (V5), denotam a posição de dominados que os feirantes ocupam no sistema simbólico desses profissionais. As ações de fiscalização e controle são voltadas para a padronização das características corporais, emocionais e sociais.

O consumidor

Luckmann e Berger (1998) ressaltam que nós apreendemos o outro a partir de um sistema de tipificação que vem a interferir na nossa interação e determinar a forma do relacionamento. Com base nesta idéia, compreende-se que a forma como os funcionários municipais percebem os consumidores da feira do Japão é um reflexo da noção de feira no sistema de tipificação desse grupo de atores.

Encontrei poucas referências à categoria consumidor nos discursos dos agentes de fiscalização da SESP. Para um dos agentes entrevistado, o consumidor da feira do Japão não tem uma especificidade, é, simplesmente, a *população* (S1). Outros dois agentes associam alguns aspectos positivos à categoria; para eles, o consumidor é um *parceiro* (S3), *gente boa* (S2), o que denota a importância da relação consumidor/SESP na execução das atividades de fiscalização. Mais do que alguém que freqüenta ou compra na feira, os consumidores são pessoas a quem o trabalho da SESP está vinculado.

Nota-se nas falas dos agentes da SESP um conflito entre esses dois conjuntos de atores (fiscais e consumidores). O agente de fiscalização

sente-se incomodado com a visão que os consumidores da feira têm a seu respeito. Para ele, a imagem policialesca associada ao seu trabalho o estigmatiza junto à comunidade.

Goffman (1988) salienta que a forma como o estigmatizado é visto e recebido pelos outros gera nele uma sensação de incômodo e ele tenta fugir desse desconforto. No caso dos agentes da SESP, a posição que seu cargo ocupa no imaginário popular o estigmatiza socialmente.

A ação dos agentes de fiscalização da SESP se baseia na apreensão de mercadorias e equipamentos e está representada pela denominação de "rapa" que bem traduz o tipo de trabalho executado. O termo rapa pode ser associado com o termo raspar, tirar, subtrair com violência, assim o trabalho do fiscal que realiza esta ação é associado a um ato de rapina.

Na reflexão que os agentes da SESP fazem sobre sua prática na feira, nota-se um sentimento de descontentamento com sua posição junto aos feirantes. Alguns referem que se sentem desrespeitados e desentendidos. Outros associam a ação de fiscalização à apreensão. Analisando os discursos desses agentes da SESP, observa-se que, para eles, a apreensão tem um caráter punitivo e demonstra seu poder sobre os feirantes. Quando apreende as barracas ou produtos fora da ordem, ele mostra a sua força.

Nesse contexto, a ação de fiscalização, mais do que uma ação de controle, é uma ação de poder e a apreensão dos produtos ou equipamentos simboliza o castigo. Através desta ação busca-se reduzir os desvios.

Foucault (1999) refere que, no regime disciplinar, a punição tem o objetivo de normalizar. Assim, através da apreensão, a SESP, além de impor sua força sobre os feirantes, busca ordenar a feira, fazer voltar à "*normalidade*". Destarte, fiscalizar é impor força.

Em relação a sua ação, todos os garis entrevistados associam a sua ação à retirada do lixo. Para ele, sua função na feira é retirar tudo aquilo que incomoda e é considerado lixo. Contudo, um dos entrevistados ressalta que a ação dos garis exige *saber lidar psicologicamente com as pessoas* (*G1).*

Nos discursos dos garis observa-se um descontentamento com a forma como são tratados tanto pelos feirantes, como pelos funcionários municipais. Eles acreditam que o tipo de trabalho que executam os

estigmatiza socialmente, pois as pessoas os vêem como indivíduos sem capacidade, sem valor porque trabalham com lixo. Como forma de fugir a esse estigma, eles constantemente salientavam a importância do seu trabalho, a fim de ter reconhecido seu valor em um universo onde as relações de poder são tão fortes.

A SESP e a VISA estão inseridas em um sistema cultural permeado por símbolos de dominação, relações de força e de comunicação. Para os seus trabalhadores, eles são representantes do poder estatal. Em trechos dos discursos, isso aparece de forma clara, o nome da instituição é utilizado substituindo o da Prefeitura. A instituição representa o Estado, o poder. São eles que fiscalizam, que ordenam os espaços, que concedem licenças, que permitem que a feira funcione.

Para Bourdieu (2002), as lutas de classe são simbólicas. São travadas na vida cotidiana e é nessas lutas que os símbolos são construídos, bem como as mudanças culturais. Quando os feirantes fogem dos limites da rua Gonçalo Coelho, expõem seus produtos em caixotes, abandonam o armazém e não cumprem o horário de funcionamento, passam a ocupar a posição de oposição à ação da SESP. Essas ações são estratégias que eles utilizam na luta pelo poder na feira.

Conclusão

Agentes de fiscalização e feirantes são adversários em uma guerra simbólica. A relação desses dois atores é carregada de símbolos. Ódio e desrespeito ocupam a mesma categoria semântica e simbolizam o desgosto pela derrota.

A relação dos fiscais com os feirantes é eminentemente uma relação de poder. Assim, o fato de os feirantes resistirem às suas intervenções na feira do Japão significa, para eles, um enfraquecimento do seu poder.

O desejo expresso nas falas dos fiscais, de confinar a feira em um galpão, ou em um espaço fechado, refletem a tendência moderna dos espaços controlados. Estamos na era dos *shoppings centers*, das lojas de departamentos, dos supermercados, locais de impessoalidade, com suas ruas de granito, paredes brancas, sem frio, sem calor, sem mendigos, sem pobreza.

Uma realidade mascarada que denota a realidade que desejamos, onde não há instabilidade, ameaça, onde estamos sob controle, sob guarda. Concordo com a idéia de que a feira livre é o oposto a isso. Pois, ela é local da intimidade, de simbolismos, onde estamos sob o sol, sob a chuva, expostos aos riscos inerentes ao ambiente da rua.

DaMatta (1997) refere que simbolicamente a rua é associada a perigo, a riscos; ela é o local do desconhecido, da fluidez. Assim, para os funcionários municipais entrevistados, confinar a feira em um galpão é tirar dela essa fluidez, torná-la segura, controlada, vigiada.

Sartre (1976) evidencia que o homem se sente ameaçado pelo estado fluído, já que não se sente à vontade; pois para uma consciência é pavoroso sentir-se presa na viscosidade. Para fugir dessa situação ameaçadora, os indivíduos tendem a solidificar tudo que traz essa idéia de viscosidade e fluidez, confinando-os em espaços fechados, controlados.

A feira do Japão se caracteriza como um espaço fluido. No seu cotidiano trava-se uma guerra, algumas vezes silenciosa, outras explosiva: guerra pelos espaços, pelo poder.

A situação da feira perturba os fiscais municipais não apenas devido as suas condições higiênicas, mas por que a fluidez que caracteriza esse espaço incomoda o senso higienista desses profissionais e a informalidade agride seu senso estético, motivo pelo qual querem retirar de vista esse exemplo de ineficácia do Estado.

Notas

[1] Festa que ocorre em homenagem à padroeira de Bahia, Nossa Senhora da Conceição da Praia, que envolve cerimônia religiosa e folguedos populares.

[2] Os sujeitos deste estudo estão identificados como F de feirante, C de consumidor e V, vigilantes.

[3] Entende-se por estigma "um atributo profundamente depreciativo" (GOFFMANN, 1988, p. 13).

[4] Antes do ordenamento da feira do Japão, os feirantes não tinham um espaço definido para expor seus produtos. Assim eles dispunham suas mercadorias em caixotes de madeira ou no chão forrado com uma lona, sem se preocupar com o tamanho do espaço a ocupar . Um das ações do ordenamento foi a defiição da banca padronizada que mede 1m x 0,80m.

[5] São Joaquim, Sete Portas, Itapuã, Periperi , Jardim Cruzeiro, Pirajá, Mussurunga e Liberdade.

Referências

BARCELLOS, D. **As feiras livres:** cotidiano de uma feira popular num bairro de classe média.[xxxx]. Disponível em: <http://www.terravista.pt/AguaAlto/2158/Feira.htm>. Acesso em: 15 mar. 2000.

BLACK, R. E.**The porta palazzo farmer's market:** anthropology of food. Issue 4, may 2005. Disponível em: <http://www. aofood.org/JounalIssue/04/ede.pdf.> Acesso em: 25 ago. 2005.

BOLTANSKI, L. **As classes sociais e o corpo.** 3 ed. Rio de Janeiro: Graal, 1989.

______. **Puericultura y moral de classe**. Barcelona: Laia, 1969.

BOURDIEU, Pierre. **O poder simbólico**.5. ed. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2002.

COSTA, Ediná Alves**. Vigilância sanitária:** proteção e defesa da saúde. São Paulo: HUCITEC, 1999.

Da MATTA, Roberto. **A casa e a rua:** espaço, cidadania, mulher e morte no Brasil. 5. ed. Rio de Janeiro: Rocco, 1997.

DOUGLAS, Mary. **Natural symbols**. 3. ed. London: Routledge, 2003.

FERREIRA, A. B. H. **Dicionário Aurélio eletrônico:** século XXI. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1999.

FOUCAULT, Michel. **Microfísica do poder**. 3. ed. Rio de Janeiro: Graal, 1979.

______. **Vigiar e punir:** história da violência nas prisões**.** 19. ed. Petropólis, RJ: Vozes, 1987.

GEERTZ, Cliford. **A interpretação das culturas**. Rio de Janeiro: LTC, 1989.

GOFFMAN, E. **Estigma:** notas sobre a manipulação da identidade deteriorada. 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara,1988.

JUSTINIANO, B. **A feira pode ser prejudicial à saúde.** [2003]. Disponível em: <http://www.uol.com.br/aprendiz/n_noticias/consumo/id120203.htm>. Acesso em: 11 abr. 2003.

LAPLANTINE, F. **A descrição etnográfica.** São Paulo: Terceira Margem, 2004.

LUCKMANN, T.; BERGER, P. **A construção social da realidade:** tratado de sociologia do conhecimento**.** Petropólis, RJ.: Vozes, 1998.

SARTRE, Jean Paul. **A nausea.** Lisboa: Europa-América, 1976.

SERRA, Ordep. **Rumores de festa:** o sagrado e o profano na Bahia. Salvador: EDUFBA, 2005.

Uma leitura sobre alimentos seguros em restaurantes populares de Salvador

Odilon Braga Castro

Introdução

O fornecimento de alimento seguro para consumo é uma questão de saúde pública. Normas que estabelecem vários procedimentos para manipulação, produção e comércio de alimentos prontos têm sido editadas, em particular a RDC-216 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), que norteia as regulamentações estaduais e municipais. Entretanto, as práticas cotidianas de cozinheiros de restaurante populares estão bem distantes das regulamentações técnicas.

A rotina de trabalho dos cozinheiros segue um modelo próprio, com significações particulares. Muitas vezes essas práticas estão em desacordo com os conhecimentos científicos, oferecendo risco à saúde dos milhares de comensais que se alimentam diariamente nesses espaços. Não há diálogo entre saberes técnicos e leigos, o primeiro está estabelecido em normas, mas não é aplicado; o segundo prevalece de forma efetiva.

Isso foi constatado em pesquisa apresentada em dezembro de 2007, na forma de dissertação de Mestrado do Programa de Pós-Graduação em Alimentos, Nutrição e Saúde, da Escola de Nutrição da Universidade Federal da Bahia (UFBA). Trata-se de um estudo de caráter qualitativo, centrado em observações de campo e entrevistas semi-estruturadas com cozinheiros que trabalham em restaurantes populares do bairro do Comércio de Salvador (BA).

Esse trabalho alertou para a necessidade de se observar e compreender as práticas dos cozinheiros e a partir delas adequar as políticas públicas com programas educativos e de qualificação que resultem em novos comportamentos para a produção de alimentos seguros em restaurantes populares.

A linguagem técnica, muitas vezes traduzida de leis de outros países e sem a devida adaptação para as diversas realidades sociais, não permite, justamente àqueles envolvidos com a produção dos alimentos, uma compreensão mais clara do que seja alimento seguro[1]. Os cozinheiros, cuja baixa remuneração é um indício do pertencimento de camadas sociais mais desfavorecidas, são cobrados por legislações cujo teor em muito distanciam das suas vivências socioculturais.

A antropóloga britânica Mary Douglas, em sua obra *Pureza e perigo* – ensaio sobre as noções de poluição e tabu, editado pela primeira vez

em 1966, já trazia o pensamento das diversidades conceituais sobre a higiene, em distintas sociedades no ocidente. Ela estudou estruturas simbólicas entre o que era considerado puro e impuro, relacionando esses conceitos entre a visão contemporânea européia e sociedades "primitivas" africanas. É interessante notar como a alimentação está presente e como as culturas elegem o que é bom e o que é ruim, de acordo com suas experiências, medos e crenças. "Concebemos a impureza como uma espécie de compêndio de elementos repelidos pelos nossos sistemas ordenados. A impureza é uma idéia relativa" (DOUGLAS, 2006, p. 50).

Estas observações reforçam o entendimento de que as normas oficiais sobre manipulação e fornecimento de alimento seguro são ignoradas, a partir do momento em que elas se chocam com as experiências e cultura dos cozinheiros. Por isso, a necessidade de compreender essas práticas e procurar, através de um diálogo aberto e participativo, introduzir harmonicamente as regras de higiene e manipulação dos alimentos entre os cozinheiros, alcançando assim melhoria na qualidade da alimentação da população.

Doenças transmitidas por alimentos

O foco da pesquisa se restringiu aos riscos de doenças de origem alimentar causadas por contaminação dos alimentos. Silva Júnior classifica as doenças de origem alimentar como,

> [...] todas ocorrências clínicas decorrentes da ingestão de alimentos que podem estar contaminados com microrganismos patogênicos (infecciosos ou toxinogênicos), substâncias químicas ou que contenham em sua constituição estruturas naturalmente tóxicas (SILVA JÚNIOR, 2002, p. 303).

As Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs), são as que mais ocorrem, com percentual acima de 60% dos casos de doenças de origem alimentar, segundo Silva Júnior (2002). Para o autor, os principais fatores que permitem essa grande presença de bactérias, vírus, fungos e parasitas nos alimentos são: manipulação inadequada; manipulação contaminada; contaminação cruzada; falta de higiene pessoal; equipamento sujo; temperatura que favorece a proliferação bacteriana; técnica culinária

inadequada; reaquecimento inadequado; alimentos impróprios; insetos e roedores.

Os números referentes a surtos de DTAs são inexatos, muito pela falta de registros oficiais, principalmente em países em desenvolvimento. Entretanto, esses tipos de ocorrências também atingem sobremaneira países industrializados. O Center for Disease Control and Prevention (CDC) dos Estados Unidos, apesar de ressaltar que o fornecimento de alimentos naquele país é seguro, adverte que estes podem ser contaminados por uma variedade de germes e que as pessoas que comerem esses alimentos podem ser acometidas de doenças leves ou até severas. Estima que anualmente as doenças de origem alimentar atinjam 76 milhões de pessoas, com mais de 300 mil hospitalizações e 5 mil óbitos (CENTER FOR DISEASE CONTROL AND PREVENTION, [200?]).

A Organização Mundial de Saúde (OMS) define doença de origem alimentar como doenças de natureza infecciosas ou toxinfecciosas, causados por agentes que entram no corpo humano através da comida e lembra que todos estão sob esse risco. Apesar de admitir a dificuldade de obter números estatísticos globais, estima que no ano de 2005 pelo menos 1,8 milhões de pessoas morreram de diarréia e que a maioria desses casos pode ser atribuída a contaminação de comida e água, atingindo principalmente crianças e jovens.

O conceito de alimento seguro está relacionado a alimentos inócuos à saúde humana, livre de contaminações físicas, químicas e/ou biológicas, como pode ser visto no *Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação* (SILVA JÚNIOR, 2002). Segundo a Organização Mundial de Saúde ([200?]), a tese do alimento seguro é uma importante questão de saúde pública tanto em países desenvolvidos com os em desenvolvimento, e que os governos em todo o mundo devem intensificar seus esforços para garantir o fornecimento de alimentação segura à população. Para esta instituição, os alimentos devem ser monitorados em toda cadeia alimentar, desde a produção até o consumo.

Em 1989, a OMS publicou um documento intitulado *Safe food handling*, alertando que mais de 60% dos casos de doenças de origem alimentar foram decorrentes de técnicas inadequadas de processamento e por alimentos contaminados servidos em restaurantes, envolvendo os microrganismos e parasitas patogênicos, além de produtos tóxicos (MADEIRA, 2002, p. 1).

As normas técnicas para se alcançar a produção e fornecimento de alimentos seguros estão sob a regência maior da Resolução da Diretoria Colegiada nº 216 – RDC 216, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que "Dispõe sobre regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação". Tem por objetivo estabelecer procedimentos de "Boas Práticas para serviços de alimentação a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado". Por boas práticas entendem-se os "procedimentos que devem ser adotados nos serviços de alimentação a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade dos alimentos com a legislação sanitária" (BRASIL, Ministério da Saúde, 2004)

Mas, o que de fato significa produzir alimento seguro para os que efetivamente trabalham com alimentos, aqueles que aprenderam na prática com outros profissionais e que nunca ouviram falar de métodos de segurança alimentar? Manipulação, aquecimento, resfriamento, reaquecimento, armazenagem a frio, descongelamento, controle de temperatura, enfim vários processos que são intrínsecos da profissão não são entendidos da mesma forma pelos legisladores e pelos práticos.

É clara a ligação entre a manipulação dos alimentos e seu estado de segurança nos aspectos físicos, químicos e biológicos. Vários são os estudos de metodologia quantitativa relacionando e identificando os agentes etiológicos em casos de surtos de doenças transmitidas por alimentos. Em sua maioria, sugerem dentre algumas ações, trabalho de orientação sistemática junto aos manipuladores. Tais orientações são de suma importância, mas só se tornarão eficazes se houver a compreensão do universo sociocultural a quem elas se destinam. Somente assim poderá haver diálogo entre os saberes científicos e leigos, resultando em ações positivas.

Comensalidade contemporânea

Para a OMS, o crescimento de casos de doenças transmitidas por alimentos em todo mundo, dentre outros fatores, está diretamente ligado à falta de higiene no preparo de alimentos nos diversos estabelecimentos que comercializam alimentos prontos para o consumo. Isso, obviamente, é decorrente do estilo de vida contemporâneo em que a alimentação

migrou de casa para a rua. (ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DE SAÚDE, 2002).

A comensalidade contemporânea caracteriza-se pela escassez de tempo para preparar e consumir alimentos, por uso de produtos inovadores no preparo e na conservação, pela mudança de local das refeições e pela farta opção de produtos. A comunicação à mesa cedeu espaço a descartáveis e *fast-foods*. Simplificaram-se e homogeneizaram-se os processos culinários. "A industrialização e o custo neoliberal variaram os hábitos alimentares, geraram/geram alterações no estilo humano de vida", diz Araújo (2005). Na mesma linha segue Garcia (2003) quando afirma que a comensalidade contemporânea é um produto deste "*modus vivendi* urbano" e com as mesmas características já citadas de desenvolvimento das refeições de casa para estabelecimentos que comercializam alimentos — restaurantes, lanchonetes, vendedores ambulantes, padarias, entre outros — gerando uma crescente individualização dos rituais alimentares.

Segundo dados da Associação Brasileira das Indústrias da Alimentação (ABIA) em média, o brasileiro faz uma em cada quatro refeições fora de casa, 25%, e nos Estados Unidos, 46%. Assim, o número de restaurantes aumentou de 400 mil em 1991 para 756 mil em 1998, sendo que existem 1.036.180 pontos de vendas de refeições fora do lar, com 41 milhões de refeições servidas por dia. Estima-se que somente na cidade de São Paulo estejam localizados 5 mil restaurantes (MAGNÉE, 1996, apud ABREU, p. 6).

Restauração

Desde a Antiguidade, passando pelos registros bíblicos, pelas Idades Média, Moderna até chegar à Contemporânea, a figura do cozinheiro se faz presente. Os cozinheiros egípcios já gozavam de excelente reputação e os escravos alcançavam preço elevado. A profissão era transmitida entre gerações e os livros de receitas já insistiam na necessidade de limpeza tanto pessoal como no trabalho.

A aristocracia entre os gregos da Antiguidade associou à arte de comer à arte de receber resultando num refinamento do cozinhar. A

comida era preparada por cozinheiros escravos que tinham uma posição de destaque em relação aos demais escravos, dado a relevância de seu trabalho. O trabalho ganhou tal relevância que o cozinheiro começou a ser reconhecido como artista e a receber altos salários. Ter um desses cozinheiros passou a ser símbolo de ascensão social.

O surgimento do restaurante é registrado de forma muito próxima por vários autores como Flandrin (1998), Poulain (2006) e Spangg (2003). No século XVIII os serviços e profissões na França eram regulamentados por corporações distintas. Dentre essas corporações existiam a dos *traiteurs* que tinham a permissão de comercializar carnes assadas e as dos *restaurateurs* que vendiam caldos (*bouillons*) restauradores das forças, fortificantes. Os *restaurants* não tinham relação com alimentação, mas com a recomposição de organismos fracos, debilitados.

Em 1765, o *restaurateur* Mathurim Roza de Chantoiseau, também chamado de Boulanger, acrescentou pedaços de carneiro assado aos seus caldos restauradores. Para atrair a clientela colocou na fachada uma passagem da Bíblia: "*Venite ad me omnes qui stomacho laboratis et ego vos restaurabo* (Vinde todos a mim, vós cujo estômago está vazio e eu restaurar-vos-ei)" (POULAIN, 2006, p. 54). Os *traiteurs* protestaram, pois ele não tinha permissão para vender carnes cozidas. A briga chegou à alta corte francesa que deu ganho de causa a Boulanger, que imediatamente abriu outras casas *restaurants* e foi seguido por muitos outros comerciantes. Somente com o fim das corporações os restaurantes puderam ampliar seus cardápios com produções diversas. Em 1794, 29 anos depois da vitória de Boulanger, já havia na França cerca de 500 restaurantes.

Restaurante popular

O conceito de restaurante popular não está estabelecido na bibliografia disponível. Sequer os órgãos oficiais têm uma classificação funcional dos tipos de restaurantes existentes. Eles podem ser classificados aleatoriamente por tipo de serviço, tipo de comida servida, capacidade de atendimento, local de funcionamento ou pelo valor das refeições. Esta última categoria é onde podem se enquadrar, ou diferenciar, os restaurantes mais caros dos mais baratos. Ou seja, os que atendem as

pessoas de mais alto poder aquisitivo e aqueles freqüentados pela população de baixo poder aquisitivo. É óbvio que entre os dois pólos existem várias opções intermediárias que atendem às intrincadas divisões da escala socioeconômica da sociedade brasileira.

A pesquisa realizada procurou estudar as práticas de cozinheiros de "restaurantes populares". A deficiência conceitual sobre o assunto exigiu que se estabelecessem parâmetros que agrupassem num mesmo nível os objetos de estudo. Portanto, foi definido o preço da refeição como critério para classificar o restaurante popular.

Foram tomados como base os números apresentados por uma pesquisa realizada pela Associação das Empresas de Refeições e Alimentação Convênio para Trabalhador (ASSERT), divulgada no final do mês de janeiro de 2007, informando que em Salvador os trabalhadores que recebem ticket-refeição, gastam aproximadamente R$17,00 (dezessete reais) para o consumo de um prato com peso médio de 500 gr., sobremesa e um refrigerante.

Diante dos dados acima, foi estabelecido que os restaurantes para serem considerados populares deveriam fornecer refeições por menos de 50% daquele valor, fixando assim o preço de R$ 8,00 para cada refeição. Este foi o critério utilizado para caracterizar as pessoas de baixo poder aquisitivo que procuram restaurantes populares para satisfazerem suas necessidades alimentares no dia-a-dia.

Cozinheiros

O trabalho nas cozinhas é regido, teoricamente, por uma hierarquização baseada nas tradições e escolas francesas. Até a nomenclatura permanece na língua, mesmo que algumas delas tenham se "aportuguesado". São termos que fazem parte da linguagem técnica das cozinhas ocidentais. Os trabalhos numa cozinha são divididos em praças, também chamadas de partidas, oriundas do termo *partie*. Cada partida é chefiada por um especialista na área (*Chef de Partie*) que é auxiliado por cozinheiros menos graduados e "commis", os aprendizes. Toda a equipe junta é chamada de "brigada de cozinha", expressão que evoca o militarismo e que tem seu berço na aristocracia francesa, onde os cozinheiros eram classificados como oficiais, soldados, escudeiros etc.

Existe uma outra classificação que foi estabelecida pelo Ministério do Trabalho e Emprego, sem a função de regulamentação profissional, num trabalho realizado em 2002 do qual fiz parte como representante da categoria de cozinheiros do Nordeste, num grupo de 16 especialistas do Brasil. O trabalho foi conduzido pela Fundação Instituto de Pesquisas Econômicas (FIPE), da Universidade de São Paulo (USP). A Classificação Brasileira de Ocupações (CBO) é o documento normalizador do reconhecimento, da nomeação e da codificação dos títulos e conteúdos das ocupações dos mercados de trabalho brasileiro.

Pela CBO a profissão de cozinheiro está assim classificada: cozinheiro geral (ajudante de cozinha, auxiliar de cozinha, auxiliar de cozinheiro, churrasqueiro, cozinheiro de restaurante, merendeiro, saladeira, salgadeira); cozinheiro do serviço doméstico (encarregado de cozinha, lancheiro); cozinheiro industrial (cozinheiro de restaurante de indústria); cozinheiro de hospital (cozinheiro hospitalar); cozinheiro de embarcações (cozinheiro de bordo).

Nos restaurantes populares do bairro do Comércio a hierarquia nas cozinhas resume-se a três funções: cozinheiro, ajudante e saladeiro, sendo este último caracterizado por ser uma função preponderantemente feminina.

A cozinha profissional contemporânea é formada por dois tipos de cozinheiros: aqueles que são reconhecidos, os grandes *chefs* e seus seguidores, e aqueles que habitam os restaurantes mais simples cujo trabalho diário não desperta interesse dos comensais. Estes últimos, chamo-os de "sem nome". É a grande força produtiva dos incontáveis restaurantes que alimentam a urbe diariamente. Os primeiros são autores, ditam novas tendências e escrevem livros pomposos sobre seu trabalho. Os outros seguem os saberes normalmente oriundos das práticas, do aprendizado passado pelos mais experientes, praticam a arte culinária anonimamente, às vezes até sem saber que se trata de uma arte, e suas obras não tem assinatura. Um tem o *glamour*, aceitação e adoração, o outro é apenas um operário de obras modestas, comuns. Muitas vezes, o brilho do primeiro depende da abnegação do segundo. Os *chefs* da atualidade cada vez mais estão sendo formados nas escolas de gastronomia existentes em todo o mundo.

Os cozinheiros "sem nome", operários das cozinhas sem glamour nem ostentação, multiplicam-se na labuta do dia-a-dia. Não se sabe quantas

pessoas, homens e mulheres, trabalham diariamente na produção dos mais variados tipos de comidas. Alimentam um imensurável batalhão de pessoas diariamente; sejam em escolas, hospitais, *shoppings,* clubes ou nos mais variados bares e restaurantes espalhados por todas as localidades do planeta. Esse trabalho profissional é quase invisível. Aos comensais não importa quem fez, mas sim o produto.

O modo de fazer não foi aprendido nas escolas de cozinha, foi apreendido através da observação e repetição de práticas dos mais antigos. O nível de instrução escolar não é importante e, não raro, muitos são analfabetos. O trabalho é duro e desconfortável. São várias horas em pé, sob forte calor e expostos a diversos perigos. Assim são os cozinheiros "sem nome", os grande responsáveis pelo funcionamento dos serviços de alimentação que se expandem pelas cidades. Suas roupas de trabalho são normais; se usam uniformes são impessoais e sem adereços. Para os comensais pouco importa o nome desses profissionais. Seu trabalho é escondido, atrás das paredes do salão de serviço. Ninguém quer vê-los e muitos nem lembram que a comida que estão ingerindo foi produzida por pessoas.

Alimentação no comércio

Para se entender as práticas alimentares no bairro do Comércio de Salvador é preciso primeiro ater-se a algumas características que determinam a vida ali. A escolha do Comércio para realização desta pesquisa foi fundamentada em alguns pilares que aliam cultura, história, economia e atualidade. É um dos bairros mais antigos de Salvador e vivenciou momentos de apogeu quando era ponto nevrálgico da economia baiana. Experimentou a decadência com a fuga dos comerciantes de maior poder aquisitivo e moradores para a região norte da cidade, deixando o local vazio de pessoas e importância (BORGES, 2002).

Hoje, no bairro do Comércio é à luz do dia que o local fervilha de pessoas vindas de outros bairros que, por várias razões, necessitam fazer a refeição principal, o almoço, naquelas redondezas. Também por vários motivos o valor a ser pago por essa refeição tende a ser baixo. São vários os restaurantes que oferecem alimentos a preços populares quando

comparados a outros locais de grande fluxo populacional, como os *shoppings centers*.

Devido à falta de números atuais nos órgãos públicos, o levantamento das empresas que servem refeições foi feito pessoalmente. Como o espaço físico é pequeno e bem delimitado, não foi difícil percorrer todas as ruas, avenidas, becos e travessas do bairro. Com a ajuda de uma planta baixa da região foram registrados todos os restaurantes que servem almoço, assim como os tipos de serviços e os preços cobrados. No total foram 59 restaurantes, sendo que 45 ficaram enquadrados na categoria "restaurante popular" e 14 não foram considerados populares devido ao valor das refeições acima de R$ 8,00.

Vozes e gestos

Os trabalhos de observação dentro das cozinhas dos restaurantes aconteceram em quatro oportunidades e 14 entrevistas foram gravadas. As falas revelaram um universo distante dos conhecimentos técnicos. O conhecimento empírico em muito se choca com o pensamento científico exposto na legislação. Até o próprio discurso desses atores sociais, muitas vezes, não coincidem com suas práticas observadas em campo. É como se, em alguns momentos, teorizassem o "como" deveria ser feito, mas não o praticassem. Em vários depoimentos foram relatados comportamentos não observados. Diziam fazer, mas na prática não o faziam.

As observações dos movimentos, comportamentos e atitudes foram muito mais reveladoras que as vozes dos cozinheiros. Isso, no entanto, não diminui a importância de ouvi-los, de deixar que se expressem; ao contrário, é mais um elemento a ser analisado. Por que suas falas e práticas se mostram distantes? Se há um grande distanciamento entre os saberes técnicos e os saberes cotidianos, há também esse paradoxo entre seus próprios discursos e suas práticas. Ainda assim, nas falas muitas noções se mostraram de fundamental significância. São pensamentos que podem ser agrupados em categorias e que revelam e ajudam a entender os diversos significados do trabalho e da produção de alimentos no cotidiano desses anônimos cozinheiros de restaurantes populares.

Do que foi ouvido e visto pode-se, resumidamente, extrair algumas categorias como se segue.

Início

Invariavelmente, o início da profissão de cozinheiro não se deve à escolha livre, mas antes pela necessidade de emprego, sendo que muitos vêm de outras experiências completamente diferentes, como eletricista, pedreiro, gráfico etc. Outros vêm de ocupações mais próximas do ambiente da cozinha, como serviços gerais em restaurantes, garçons e garçonetes. *Eu tenho dois anos mais ou menos trabalhando aí nesse restaurante. Realmente, não foi por que eu gostei de vir, foi mais por questão de precisão. Eu estava desempregada, de repente apareceu e aí estou até hoje.*

Essa forma de ingresso na profissão resulta na aprendizagem empírica. Os cozinheiros aprendem o ofício reproduzindo o que lhes foi ensinado ou simplesmente observado. O aprendizado primeiro é o de casa tendo como referência sempre a figura da mãe e às vezes da avó. São práticas passadas entre gerações e com forte influência sócio-cultural. *Eu sempre gostei mais de trabalhar na cozinha, minha avó tinha cozinha [...] desde novinha, minha mãe também gostava, era chegada em cozinha*, diz a Cozinheira historiando sua relação com a cozinha. *Aprendemos em casa com a mãe da gente fazendo pra gente*, conta o cozinheiro. Também o chefe: *Eu aprendi a cozinhar, na verdade, com minha mãe, em casa mesmo*.

Essa é a grande escola dos cozinheiros dos restaurantes populares: vivências e práticas passadas de um para outro. Os saberes não são os da escola profissionalizante, mas o da experiência.

Esse tipo de aprendizado revela maneiras diferentes de linguagens, comportamentos e conhecimentos, se comparados aos saberes técnicos. São organizações sociais próprias, ricas em particularidades, que não estão à mostra facilmente. A linguagem técnica não faz parte desse dia-a-dia e, no entanto, faz-se necessário que novos conhecimentos possam chegar e habitar esses lugares, principalmente no que diz respeito à produção de alimentos seguros para o consumo. Práticas em desacordo com o que regem as normas de manipulação são passadas e repassadas de um cozinheiro para o outro, colocando em risco a saúde dos comensais. O problema é que os programas relacionados a treinamento de manipuladores sequer chegam até eles, e se chegam falam outra linguagem que não será absorvida. É necessário, primeiro enxergar essa grande e importante categoria profissional, depois, conhecer suas particularidades e, a partir daí, organizar

um programa de intervenção aplicável, compreensível e digerível, que mostre eficiência na comunicação e nos resultados.

O pensamento do chefe demonstra bem como é necessário entender aquele universo particular:

> *Às vezes faz errado e nem sabe por que tá fazendo, nunca viu, não tem experiência, faz errado e nem sabe que tá fazendo errado. Aí chega a Vigilância Sanitária, vê aquilo, a pessoa tá inocente, já vão notificando. [...] Por que tudo é uma questão de cultura, tudo é questão de conhecimento, tudo é questão de você ter um esclarecimento em relação a tudo* (chefe).

Higiene

É unânime o pensamento sobre a importância da higiene na cozinha e é impressionante como não se revela na prática. A higiene pessoal fica quase que restrita a "lavar as mãos", mesmo que não o façam com regularidade. Poucos fazem uso de uniforme e falam da higiene de unhas e cabelos. O significado mais presente é o de lavar os alimentos, como se os perigos estivessem intrínsecos aos alimentos até chegarem à cozinha, onde têm de ser lavados para serem purificados. A higiene é para os alimentos e não para as pessoas.

Todos falam em lavar. Lava-se tudo: folhas, legumes e principalmente carnes. Pouco se fala nos equipamentos e utensílios de cozinha e muito menos da própria cozinha. A principal preocupação é lavar os alimentos (carne, peixe e frango). Estes são lavados dentro da cuba da pia onde também são lavados os utensílios. Vários produtos químicos de limpeza, sem identificação, clandestinos, ficam na bancada da pia, próximo aos alimentos. Alguns alimentos necessitam só de água, como a carne bovina, enquanto outros precisam de mais ingredientes como vinagre, sal, limão, cloro e água sanitária. O uso do vinagre, sal e limão está mais relacionado a peixes, frangos e suínos, enquanto o cloro, água sanitária e vinagre às folhas e legumes.

Aí surge mais um risco proveniente da comunicação distorcida entre saberes cotidianos e saberes técnico-científicos. O ouvi falar, vi na televisão, me ensinaram faz com que os cozinheiros, sem saberem bem como e por quê, apliquem técnicas sem a devida orientação, podendo promover contaminações químicas ou biológicas. A concentração de produtos como cloro e água sanitária na higienização de folhas são realizadas sem qualquer

controle. Ora usam demais, ora usam de menos. Agem com a certeza de que estão fazendo certo, mas as conseqüências são incertas.

Outro método de limpeza comum é o uso de panos. São uma espécie de "faz tudo". Eles servem para limpar bancadas, enxugar utensílios, pegar panelas ou enxugar mãos e braços. Um mesmo pano desempenha todas essas funções e pode ser achado sobre a bancada, pendurado nos fogões ou sobre as costas e pescoço dos cozinheiros. Invariavelmente são encardidos e velhos, soltando fiapos.

> *Aqui o chefe não tem pano. E quando necessita pega o que está pendurado nos ombros da ajudante e depois coloca-o de volta. Escondi (tentei) meu espanto quando a ajudante deixou seu pano faz tudo cair do pescoço em cima do chorume do lixo. Ela se abaixou, pegou-o e recolocou-o no pescoço. A seguir, o chefe tomou o mesmo pano para enxugar suas mãos* (diário de campo).

Também merece atenção o uso das mãos para pegar nos alimentos prontos para consumo. Impressiona como todos os cozinheiros utilizam as mãos nuas como instrumento para pegar, misturar e/ou provar os alimentos. Todas as saladas são feitas, misturadas e montadas com as mãos. Todas as comidas são experimentadas com as mãos e não são lavadas, nem antes nem depois. Esse manusear é marcante e foi documentado algumas vezes no Diário de Campo:

> *Tentei olhar com naturalidade o chefe misturando demoradamente cubos de carne-do-sol refogados numa cuba grande cheia de farinha. Ele o fez com as duas mãos, indo e vindo, para cima e para baixo, esfregando. Parecia fazer com carinho e prazer. Fiquei olhando ele espremer grumos de farinha entre os dedos e grãos mais finos se fixando nos seus braços cabeludos. Devo admitir que ele fazia com dedicação e capricho. Disse que essa farofa não pode faltar senão os clientes reclamam* (diário de campo).

> *Impressiona como usam as mãos nuas para finalizar os pratos. Todos fazem o mesmo. Desde o saladeiro até a hora do feijão tropeiro. Tudo é misturado com as mãos. É interessante o "carinho" com a comida. Um ajudante chegou ao exagero de misturar e colocar o spaghetti na cuba de serviço com as duas mãos, fazendo no final "carícias" na massa* (diário de campo).

Cuidados com os alimentos

O sujo no sentido da ameaça à saúde, conforme o conhecimento científico, não é uma concepção aceita pelos entrevistados. Em geral, sujo

e limpo são conceitos ambíguos, contraditórios, dissociados do discurso normativo, conforme Mary Douglas observou em várias sociedades do ocidente. O sujo e perigoso é uma dualidade que representa o mau presságio, o mau comportamento moral ou algo sobrenatural que inscreve jogos simbólicos de linguagem para relacionar aspectos sagrados ou profanos sobre corpo, gestos, comportamentos.

A carne bovina é considerada pela maioria como a mais nobre e mais limpa. A crença da não necessidade de cuidados com a carne leva a maioria a adotar uma lavagem rápida. Seu estado de conservação é verificado pela cor ou cheiro, como ensina o cozinheiro: a carne chega, tem que lavar, cortar ver o estado dela. Se não está verde, azul ou com aquele cheiro, aí pronto, coloca no fogo e come sossegado.

Ao contrário do que foi dito acima, a carne de porco é a que provoca mais reações de medo e que merece mais atenção dos cozinheiros. Todos os cozinheiros condenaram a carne de porco a cuidados extremos. Diferentemente da indústria alimentícia que rotula seus produtos com o nome de “carne suína”, os cozinheiros continuam a chamar de “carne de porco” e a relacionam com “porcarias” e perigo.

> *Carne de porco tem que ser muito bem lavada com limão e água. Bastante limão. Em casa mesmo só como carne de porco se for bem cozida, pra depois assar. Para garantir que vai matar os vermes mesmo, porque a carne de porco é uma carne muito perigosa. Não gosto muito* (ajudante III).

Entre esses dois extremos vem a carne de frango ou galinha, que apesar de receber tratamentos parecidos com a carne de porco, não amedronta os cozinheiros. O problema com a carne de frango é o “cheiro”, “gosma”, “inhaca” que dizem permanecer depois de cozida, se não tratar bem. É preciso tirar esse inconveniente lavando bem, usando vinagre, limão, sal e até aferventando.

O peixe também é tratado como o frango: muita água, limão e vinagre. Às vezes diferenciam o peixe de escama com o de couro, sendo o primeiro considerado mais saudável e o segundo de pior qualidade e até reimoso (categoria adiante). O Cozinheiro II ensina que o peixe de couro “é mais sangrino e o de escama não é muito sangrino” não.

É bom lembrar que todos esses procedimentos de lavar carnes são realizados diretamente nas pias. Uns depois dos outros e essas mesmas pias são utilizadas para lavar utensílios com produtos químicos e muitas

delas entopem constantemente. São práticas usuais, realizadas por todos, mas que podem oferecer riscos de contaminações dos alimentos que estão, ironicamente, sendo higienizados. Mais uma vez são as práticas distantes das normas.

Contaminações

Os conceitos técnicos já expostos sobre contaminações de alimentos de origem química, física e biológica não são totalmente absorvidos pelos cozinheiros. Para eles, a contaminação de um alimento está mais ligada ao estado do alimento. Ou seja, um alimento está contaminado quando ele apresenta características normalmente visuais ou olfativas, evidentes. É muito utilizado o termo "estragado" para explicar o que é um alimento contaminado.

> Pra mim se alguém disser esse alimento está contaminado, está estragado, pra mim é a má conservação do alimento. Em vez de chegar e colocar logo no freezer, deixou por horas no chão, a carne vai ficando azul, começa a ter mau cheiro, pra mim é a má conservação (saladeira).

Apesar de os saberes técnicos alertarem que grande parte da contaminação dos alimentos se apresenta de forma imperceptível, sem alterações de cheiro, cor ou gosto, para os cozinheiros a contaminação são perceptíveis. Essa distância de entendimento entre as formas que se apresenta a contaminação, também pode gerar um grande risco à saúde dos freqüentadores dos restaurantes. A avaliação baseada apenas na visão ou no olfato sentenciando que um alimento não está contaminado pode resultar em surtos de doenças de origem alimentar.

A contaminação de origem física e química não é considerada, conforme observado e ouvido nos trabalhos de campo.

> *Não, cabelo não. Contaminação é você deixar tudo exposto, a barata, rato, entendeu? Se sobrar uma comida e você deixar à-toa vai dar bicho, por isso toda comida que sobrar você tem que guardar no freezer, aí não vai estragar*. (cozinheira).

Para a ajudante I, uma comida contaminada é *que está mofada, a carne está estragada e você vai lá e faz a comida*. Outra ajudante afirma que *alimento contaminado é um alimento podre, escuro, cheio de bicho, a gente sente o cheiro ruim logo* (ajudante).

As baratas presentes em todas as cozinhas observadas parecem conviver sem maiores problemas com os cozinheiros. Eles dizem que é muito desagradável, tentam acabar com elas, normalmente com inseticidas ignorando o risco de contaminações químicas, mas admitem que é quase impossível e que é normal em cozinhas. *Todo dia quando termina a gente bate remédio. Toda cozinha que conheço tem barata. As maiores cozinhas que passei têm barata*, afirma o cozinheiro. *Lá bate remédio todos os dias para tentar erradicar, só que não consegue por que são muitas*, diz a saladeira. Eles afirmam que elas vêm de fora, junto com as mercadorias. - *Vem da feira, nos caixotes*, diz a ajudante.

Validade

A preocupação com estado dos alimentos, além dos aspectos visuais e olfativos, se concentra no prazo de validade colocado nas embalagens pela indústria alimentícia. Apesar dessa exigência ser relativamente nova (passou a ser obrigatória em 1994), é uma forte referência para os cozinheiros. Há uma confiabilidade total nos alimentos que estão dentro dos prazos de validade, independentemente de outros fatores que possam causar alguma deterioração como transporte, armazenagem, manipulação, dentre outros. Estar no prazo de validade é uma garantia que dispensa outras observações, principalmente as conservas. Essa prática revela mais um risco aos comensais, dentro do conceito de produção de alimentos inócuos à saúde.

A preocupação com os prazos de validade dos alimentos industrializados não tem o mesmo significado para os alimentos manipulados e produzidos nas cozinhas. É prática comum o reaproveitamento de sobras que foram expostas para consumo. O argumento principal é o do desperdício de alimentos, um conceito que tem sua semente na família, nas práticas domésticas. *[...] nem tudo se joga fora, algumas coisas aproveita, bota no freezer e reaproveita, quem mora em casa mesmo [...] congela no freezer e aqui tem freezer, a gente guarda e o que puder reaproveita*, afirma a ajudante II. As comidas reaproveitáveis são guardadas em sacos plásticos e potes diversos de forma desorganizada. O método mais utilizado para reconhecer o alimento guardado é o de ver e cheirar.

Alimento seguro

Se no campo técnico a conceito de "alimento seguro" ainda é novo, na vida profissional de cozinheiros de restaurantes populares os significados são os mais variados. Alguns entendem que são alimentos sem gordura, colesterol ou sal, ou "saudável". Outros afirmam que são os alimentos bem lavados e conservados. Também há registro sobre a aparência dos alimentos. Uns afirmaram não saber do que se trata, enquanto outros reticentes disseram não lembrar. Houve ainda a associação do alimento seguro às comidas fortes, como feijoada, que dá sustentação ao corpo.

Essa é uma categoria de extrema importância quando se pensa na produção de alimentos seguros para consumo, baseados nos conceitos estabelecidos pelos conhecimentos científicos. As significações diversas e o desconhecimento sobre o que é um alimento seguro mostram que isto não faz parte do cotidiano dos cozinheiros isso não habita seus cotidianos. O entendimento são outros. Normas e prática ainda não se comunicam com eficiência, emperrando o desenvolvimento de um modelo de trabalho que resulte numa alimentação mais segura à população que freqüenta estes restaurantes.

Abaixo alguns significados de alimento seguro, captados nas entrevistas:

> *Alimento seguro, no meu entender, é que é lavado direitinho, com vinagre, as verduras, a carne também* (ajudante I).
>
> *Pra mim... (pensando) É um alimento saudável, sem muita gordura. Verdura pra mim é seguro, folha é segura, um arrozinho é seguro, sem muita gordura, sem muito colesterol e sem muito sal* (saladeira II). *Alimento seguro [...] (sussurrando) Alimento seguro... (pensando) a seguro é uma comida forte. É dobradinha, feijoada. Tem a de regime, um peito de frango grelhado, um arroz sem sal, para não ficar muito gordo* (cozinheiro).

A comida dos outros

A relação entre a ingestão de alimentos em más condições, tendo como conseqüências casos de doenças, são relatados por todos os cozinheiros. As vítimas são amigos, conhecidos, parentes e eles próprios. Todos têm algum caso a ser contado com vários graus de gravidade,

inclusive com mortes por ingestão de alimentos contaminados. Entretanto, em todos os casos os motivos foram as comidas de desconhecidos. Nenhum cozinheiro reportou ocorrências em relação à sua comida.

Eles entendem a importância do cuidado com a saúde, mas não especificam claramente quais são os cuidados necessários. Deixam transparecer que o que fazem não oferece perigo aos clientes, o problema é os "fazeres" dos outros. Será nessa intersubjetividade que o entendimento sobre o alimento seguro traspassa a noção individual e torna-se senso comum, em que o outro, e não o próprio ator será sempre o responsável pelo descuido. Nessa condição de não intencionalidade da ação, os sujeitos se eximem de quaisquer responsabilidades sobre os efeitos danosos à saúde do cliente, se a causa for a comida do seu restaurante. De suas mãos saem temperos que fazem relação com o gosto e a identidade do seu trabalho. E para eles é difícil imaginar que possam estar ameaçando o consumidor, mesmo sem condições ideais de manipulação de alimentos.

Os casos acontecem bem próximos aos cozinheiros, mas as causas estão sempre fora das suas casas ou das cozinhas onde trabalham. A saladeira contou sobre uma infecção intestinal que acometeu sua mãe depois de comer um sarapatel. "Não é todo lugar que você vai sentar para comer sarapatel. Não é todo mundo que sabe preparar, limpar, ou fazer". O cozinheiro II contou sobre um amigo que morreu ao comer um hambúrguer numa festa de rua. A chefa falou sobre o ocorrido com sua irmã que foi parar na emergência hospitalar. Isso aconteceu depois de ter comido "um negócio", na "casa dos parentes do marido". Todos têm casos graves, assuntos de comida e morte. Mas são todos esses distantes dos seus afazeres. Estão em outros lugares, outros personagens. Não há analogia com suas mãos, seus trabalhos.

Será o desconhecido o que fere, ameaça e pode matar. A idéia do perigo está no outro que não se conhece, não se vê. Um inimigo invisível como micróbios. Existe a relação de confiança dos cozinheiros com suas comidas. Entretanto, quando se fala em comer na rua, em outros restaurantes ou bares a desconfiança é geral. Muitos afirmam que não comem, não se sentem seguros, acham que a comida pode lhes fazer mal.

Esse comportamento reflete a sua própria experiência na cozinha, seu conhecimento do que ocorre nesses ambientes fechados. Mesmo que a comida dos outros restaurantes também seja produzida cozinheiros, não há confiança no trabalho deles. Os colegas conhecidos merecem créditos, os colegas de profissão desconhecidos causam desconfiança.

Também, a falta de organização da profissão, aliada às vivências dos bastidores, resulta na desconfiança na comida dos outros. Falta amparo institucional para que a profissão seja regulamentada e os cozinheiros possam desenvolver seu trabalho dentro de uma organização de direitos e deveres que valorize suas prática. Nunca é demais lembrar que a alimentação está diretamente relacionada à saúde e, portanto, o exercício da profissão de cozinheiro deveria ser mais valorizada e assumida como uma questão da saúde pública.

Se os próprios cozinheiros desconfiam das práticas dos outros cozinheiros, é porque sabem o que pode acontecer nos bastidores. *Estou vendo a comida bonitinha, vou comer, mas sabe lá o que se passou por dentro da cozinha?,* pergunta a Saladeira.

Reimoso

As lembranças sobre "ruim de comer" surgiram com a noção de comidas reimosas. Ou "o que tem reima. Que prejudica o sangue. Que causa prurido" (FERREIRA, 1999, p. 1734). Os significados dos cozinheiros estão relacionados a feridas que não cicatrizam ou que podem reabrir, caso sejam consumidos alimentos considerados reimosos.

Sobre alguns desses alimentos o conceito é unânime, são reimosos: a carne de porco em primeiro lugar e outros como: arraia, frutos do mar, camarão, peixe de couro, peixe de rio, peru, pato e até a batata e outros legumes que enramam. *Se a pessoa tiver alguma enfermidade, aí não pode comer batata, por que batata 'enrama', abóbora não pode comer. Batata, abóbora, chuchu, batata doce, maxixe. Quando a pessoa come inflama* (cozinheira).

A compreensão sobre alimentos *reimosos* tem caráter subjetivo. As comidas são classificadas como tal a partir das crenças e experiências pessoais. As reações aos alimentos *reimosos* são individuais.

Dificuldades do trabalho

As dificuldades no ambiente de trabalho influenciam diretamente as práticas dos cozinheiros. São várias as queixas sobre as condições adversas de trabalho que refletem na qualidade dos alimentos oferecidos aos clientes. As principais reclamações são sobre as condições estruturais das cozinhas, a falta de equipamentos e de utensílios adequados, constantes cortes no abastecimento de água, além de dificuldades trabalhistas, como longas jornadas de trabalho, estresse e condições impróprias que podem ocasionar doenças ocupacionais.

A falta de espaço nas cozinhas é uma das maiores reclamações. Os cozinheiros se queixam dos lugares apertados, sem ventilação que transformam a cozinha em ambiente extremamente desconfortável, estressante e acidentável, com botijões de gás dentro delas. A jornada de trabalho também é alvo de reclamações. Os cozinheiros chegam por volta de 7 horas da manhã, vindos de vários bairros da cidade, e saem por volta de 4 horas da tarde. Ficam quase que todo esse período em pé, realizando suas funções. *Acordo 5 horas da manhã pra pegar o carro de 6 e 10 [...] e saio 4 e meia, 5 horas. A gente não tem horário para sair. Eu queria voltar a estudar, mas não tenho aquele pique*, conta a ajudante II.

Eles também relatam problemas de saúde relacionados ao trabalho. Para eles o calor excessivo na cozinha pode trazer danos à saúde.

> *Faz mal principalmente pra gente, mulher, por causa do útero, com certeza, causa inflamação, problema no ovário, pode ter certeza que pode acontecer esses problemas* (ajudante). *O calor da fritura no pé da nossa barriga (saladeira). Ela reclama ainda do piso molhado em contato com os pés: "a gente fica com os pés no chão, claro, fica molhando, caindo água*. Diz que á frieira e gripe *por que se pega doença pelos pés*.

O distanciamento entre as teorias estabelecidas pelos técnicos e as práticas dos cozinheiros foi observado em muitos aspectos relacionados à manipulação e produção de comida. Nas entrevistas, muitos cozinheiros expuseram suas dificuldades, suas vivências e o trabalho diário. Muitos deles verbalizaram o distanciamento entre a realidade (seus cotidiano) e o como deveria ser (as leis). Eles têm consciência que muitas coisas deveriam funcionar de outro modo, mas por diversos motivos estruturais, tradicionais, ocorrem de forma diferente. É bastante evidente o sentimento

de que gostariam de condições melhores de trabalho, mas a conjuntura não permite e, resignados, fazem o que podem com os instrumentos que têm às mãos.

Conclusão

A prática diária dos cozinheiros de restaurantes populares no bairro do comércio de Salvador está muito distante do que preconizam as normas técnicas para manipulação, produção e comércio de alimentos prontos para consumo.

Os cozinheiros são oriundos das camadas populares e residem em locais com deficientes estruturas de saneamento básico e, conseqüentemente, suas práticas higiênicas são resultantes dessas condições sociais. São culturalmente distintas dos que têm maior acesso aos serviços de água potável e intra-domiciliar freqüente, tratamento de esgoto etc. Assim, as imagens de um mundo doméstico com poucas alternativas de higienização são levadas à prática em locais que também não possuem estrutura.

As normas formatadas a partir de documentos técnicos semelhantes, oriundos de países desenvolvidos, não se aplicam ao cotidiano dessas cozinhas. Também os programas de treinamento existentes seguem o mesmo caminho de não se adequarem às condições particulares do segmento de restaurantes populares.

Na verdade esses programas sequer chegam aos pequenos estabelecimentos. Há uma espécie de exclusão, voluntária ou não, desses estabelecimentos no processo de qualificação de mão de obra. O custo e a formatação dos cursos se direcionam para o atendimento de restaurantes mais sofisticados.

Essa falta de diálogo entre os saberes técnicos e os saberes leigos, cria uma situação de risco no que diz respeito à inocuidade dos alimentos vendidos em restaurantes mais simples. As práticas populares, muitas vezes contrariando os ensinamentos científicos, colocam a saúde dos comensais em perigo.

Esses restaurantes populares são responsáveis pela alimentação de milhares de pessoas diariamente. A quantidade expressiva de pesso-

as que se utiliza dos serviços de alimentação mais barata e que estão sob risco de serem acometidas de doenças de origem alimentar caracteriza uma questão importante na saúde pública. É fundamental colocar a alimentação nesse campo e dotar os agentes profissionais de conhecimentos e práticas que garantam a produção de alimentos seguros.

Sob esse aspecto, devem-se reformular as políticas públicas no que diz respeito ao comércio de alimentos prontos para consumo. Faz-se necessário a inclusão da qualificação dos manipuladores dos pequenos estabelecimentos de restauração.

O formato dessa qualificação também deve ser revisto. É preciso conhecer o cotidiano desses profissionais, seus valores culturais e adequar os conhecimentos científicos àqueles ambientes até então desconhecidos. A imposição de normas não tem se mostrado eficiente, portanto deve-se mudar de postura e estabelecer o diálogo entre a ciência e a sabedoria popular.

De nada adianta se os saberes científicos não conseguem sair do papel e fazer parte dessa prática diária. De nada adianta estabelecer regras para produção de alimentos seguros para consumo se essas regras não são seguidas e, na maioria das vezes, até desconhecidas.

É preciso ouvir, ver e sentir o que sabem e fazem os cozinheiros. São homens ou mulheres, jovens ou idosos, de crenças variadas, de vivências únicas, que trazem dentro de si história, cultura e conhecimentos diversos que não podem ser ignorados.

É necessário entender o cotidiano das cozinhas e dos seus atores, os cozinheiros, seus hábitos, tradições, comportamentos, crenças, dificuldades, ansiedades, esperanças, enfim, buscar junto a eles meios para que as normas sejam compreendidas, adequadas e praticadas. Somente assim poderemos chegar a um nível satisfatório na questão do fornecimento de alimentos seguros para consumo, seja no bairro do Comércio ou em qualquer outra localidade do país, desde que se observe, compreenda e fale as linguagens locais, respeitando suas particularidades, seus contextos sociais e históricos.

Nota

[1] O conceito de *alimento seguro* está relacionado a alimentos inócuos à saúde humana, livre de contaminações físicas, químicas e/ou biológicas.

Referências

ABREU, Edeli Semione. **Restaurante "por quilo":** vale quanto pesa? Uma avaliação do padrão alimentar em restaurantes de Cerqueira César, São Paulo, SP. 2000. Dissertação (Mestrado em Saúde Pública) - Faculdade de Saúde Pública, Universidade de São Paulo, 2000.

ARAÚJO, Wilma M. C. et al. **Da alimentação à gastronomia.** Brasília: UnB, 2005.

BORGES, Jafé; LEMOS, Gláucia. **Comércio baiano:** depoimentos para sua história. Salvador: Associação Comercial da Bahia, 2002.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA. 2004. **Cartilha sobre boas práticas para serviços de alimentação.** Disponível em: <http://anvisa.gov.br/divulga/public/alimentos/cartilha.htm>. Acesso em: 16 out. 2007.

BRASIL. Ministério do Trabalho. **CBO – Classificação Brasileira de Ocupações.** 2002. Disponível em: <http://mtecbo.gov.br/busca/descricao.htm>. Acesso em: 24 set. 2007.

CENTER FOR DISEASE CONTROL AND PREVENTION. **Food-Related Diseases.** [200?]. Disponível em: <http://www.cdc.gov/ncidod/diseases/food/>. Acesso em: 9 out. 2007.

DOUGLAS, Mary. **Pureza e perigo.** Lisboa: Edições 70, 2006. Primeira edição em 1966.

FERREIRA, Aurélio B. **Novo Aurélio:** o dicionário da língua portuguesa. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1999.

FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Máximo. **História da alimentação.** São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

GARCIA, Rosa W. D. Práticas e comportamento alimentar no meio urbano**:** um estudo no centro da cidade de São Paulo. **Cadernos de Saúde Pública**, Rio de Janeiro, v.13, n.3, jul./set.1997.

______. Reflexos da globalização na cultura alimentar**:** considerações sobre as mudanças na alimentação urbana. **Revista de Nutrição,** v. 1 6, n. 4, out./dez. 2003.

MADEIRA, Márcia; FERRÃO, Maria E. M. **Alimentos conforme a lei.** São Paulo: Manole, 2002.

ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DE SAÚDE. **Foodborne diseases, emerging.** 2002. (World Health Organization, n.124) Disponível em: <http://www.who.int/mediacentre/factsheets/fs124/en/>. Acesso em: 17 out. 2007.

______. **Food safety and foodborne illness.** [200?]**.** Disponível em: <http://www.who.int/mediacentre/factsheets/fs 237/ en/>. Acesso em: 9 out. 2007.

POULAIN, Jean-Pierre. **Sociologias da alimentação.** Florianópolis: UFSC, 2006.

______. ; NEIRINK, Edmond. **História da cozinha e dos cozinheiros.** Portugal: Colares, 2006.

SILVA JÚNIOR, Eneo A. **Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos.** São Paulo: Varela, 2002.

SPANG, Rebecca L. **A invenção do restaurante**. Rio de Janeiro: Record, 2003.

Introdução

A obesidade está entre um dos mais antigos distúrbios metabólicos, conforme relatos e esculturas gregas. Não é uma desordem singular, mas heterogênea pelas condições de múltiplas causas (FRANCISCHI et al., 2000). Para Oliveira e outros (2003), a obesidade é definida como um excesso de gordura corporal se comparada à massa magra e possui uma etiologia multifatorial cujo processo apresenta influência de fatores biológicos, psicológicos e sócio-econômicos.

A obesidade emerge como endemia em países desenvolvidos durante as últimas décadas do século XX e atinge todos os níveis socioeconômicos. Sua prevalência aumenta também em países de economia dependente, onde a transição nutricional caracteriza diferenças marcantes entre índices de massa corporais, e com isso surge uma nova face da fome crônica (FREITAS, 2003). Os obesos pobres não representam apenas corpos com dimensões volumosas, mas submetidos ao único consumo possível pelo acesso aos alimentos mais baratos concentrados em gorduras e carboidratos. Em outras palavras, a obesidade não está limitada a uma região, país ou grupo racial/étnico. E não podemos descartar outros fatores sócio-demográficos, ambientais, predisposições genéticas (BERNARDI; CICHELERO; VITOLO, 2005).

De acordo com duas grandes pesquisas realizadas no Brasil, o Estudo Nacional da Despesa Familiar, realizado em 1975, e a Pesquisa Nacional sobre Saúde e Nutrição (BRASIL. Ministério da Saúde, 1990), em 1989, no intervalo de tempo entre o primeiro e o segundo levantamento, a obesidade aumentou na proporção de 100% para o sexo masculino e 70% para o sexo feminino (MARINHO et al., 2003). É então um problema de saúde pública que afeta parcela significativa da população, com repercussão sobre a saúde coletiva.

Devido à sua etiologia multifatorial, é difícil mensurar a força de cada uma das variáveis envolvidas no processo do ganho excessivo de peso. Entre elas, destaca-se a influência dos fatores socioculturais que impõem ao mercado consumidor um padrão de beleza de corpo esbelto e magro. As mulheres, principalmente, vivem sob a tirania da moda, contrariando necessidades nutricionais. Controlar a ingestão alimentar por meio de dietas restritivas não é fácil. Essa atitude é sustentada por

pressões sociais que impõem padrões corporais cada vez mais magros e com possíveis transtornos alimentares. Sobre este assunto, é interessante destacar um contraponto: em alguns países denominados pré-industrializados e com pouca disponibilidade de alimentos, ser gordo é símbolo de *status* ainda hoje (BERNARDI; CICHELERO; VITOLO, 2005).

A obesidade é uma doença de difícil controle, como podemos observar nos elevados percentuais de insucessos terapêuticos, recidivas, repercussões orgânicas e psico-sociais, na infância e na vida adulta. O indivíduo obeso apresenta sofrimento psicológico decorrente dos problemas relacionados ao preconceito social, estigma e discriminação. Goffman (1982) define como estigmatizado o indivíduo que poderia ter sido recebido facilmente na relação social cotidiana, se não possuísse um traço que o afasta, destruindo a possibilidade de atenção para outros atributos seus. O estigma é um julgamento sobre o outro (obeso), o diferente, o que está fora dos padrões sociais. Isto se constitui como uma marca que "mancha" a identidade dos indivíduos a ponto de sentirem-se desqualificados, sem qualquer valor social. Sentem vergonha, indignidade e culpa, sentimentos que influenciam no comportamento alimentar.

Diante da complexidade desse processo que envolve diversos fatores, os aspectos psicossociais, tais como a ansiedade, aparecem quase sempre na forma de compulsão alimentar e/ou restrição, desencadeando inúmeras dificuldades no tratamento da obesidade e se estabelecendo enquanto grande desafio de superação para o profissional de saúde contemporâneo.

O discurso da dietética

O profissional de nutrição, pelo uso do discurso sobre a dietética, define junto ao paciente o seu tratamento. Entretanto, imagens do gordo e do magro como ícones culturais, a idéia de anormalidade enquanto estigma, desordem ou desvio da norma age enquanto uma disciplina do corpo. Estas são questões ainda pouco refletidas nos atendimentos terapêuticos.

O corpo gordo é definido quase sempre como anormal em uma cultura contemporânea que institui o modelo de corpo magro para a

imagem ideal. A idéia de 'indivíduo normal' está construída a partir de médias da espécie humana e do imaginário social, determinado pelo contexto social, em que a cultura vigente atribui como normalidade o modelo idealizado biossocial e cultural com medidas antropométricas pré-determinadas: quer seja a curvatura da cintura, a altura em relação ao peso. No entanto, o discurso do profissional é a via que comunica a autorização ao paciente para que ele (re)signifique seu corpo enquanto uma entidade enferma.

Comunicar envolve a idéia de partilhar, compartilhar e transferir a informação entre dois ou mais sistemas, sendo a mensagem a unidade da comunicação. Nesse sentido, a importância da comunicação entre o nutricionista e o paciente se envolve de especial atenção, na medida em que a depender da forma como o profissional estabelece a relação com o paciente pode ou não haver a adesão à orientação dietética. Além disso, este profissional se ocupa de uma questão que transcende o estado de saúde ou doença, porque diz respeito ao cotidiano do individuo e ao prazer relacionado ao ato do comer.

Nesse aspecto, o discurso se configura como fruto de uma construção social, concretizado a partir de trocas entre sujeitos sociais. E para se obter algum êxito na comunicação deve-se compartilhar da mesma dimensão cultural. Os discursos têm sentidos e se constituem em unidades de interação social, em práticas sociais concretas.

O significado do termo discurso é o de um evento comunicativo específico e bastante complexo, pois envolve muitos atores sociais: quem fala, quem escreve, quem escuta, quem lê. São atores que intervêm no ato comunicativo, em uma situação específica (tempo, lugar, circunstância), determinados por outras características do contexto. Este ato comunicativo pode ser escrito ou oral, usualmente combinam-se as duas coisas. Exemplos típicos incluem a interação médico e paciente, a escritura/leitura de uma crônica ou periódico. A isto, podemos chamar de significado primário do termo "discurso" (SERRA, 2001).

Yépez (1999) coloca as condições, formas e conteúdos da comunicação discursiva em estreita interdependência com a realidade socioeconômica e cultural de uma época e dos contextos específicos em que a comunicação tem lugar. Nessa perspectiva, o entendimento por ambas as partes envolvidas numa comunicação discursiva requer

envolvimento de um sujeito com a realidade do outro, com a cultura do outro, o que traz à tona a necessidade da aplicação desses conceitos a prática da Nutrição.

Estudos demonstram que o tipo de tratamento influencia o nível de adesão. Condutas seguidas por um longo período e que interferem em outros aspectos da vida da pessoa possuem níveis mais baixos de adesão. Assim, a adesão é pequena (cerca de 20% a 50%), quando as pessoas são solicitadas a mudar hábitos pessoais arraigados como tabagismo, consumo de álcool ou mudança de hábitos alimentares, enquanto que a adesão é alta (92%) quando a conduta a ser adotada é essencialmente médica e mais simples como tomar um medicamento (TAYLOR, 1986).

Tais considerações levam ao questionamento sobre a eficácia, limites e contribuições do Discurso Normativo em Nutrição, herdado da medicina clínica de origem positivista cartesiana, e que é predominantemente adotado pelos Nutricionistas desde a origem da profissão até os tempos atuais.

O Discurso Normativo é essencialmente o discurso do poder atribuído pelo saber científico, que se caracteriza por um saber cético que ignora outros tipos de saberes. Uma verda de saberes baseando-se na verabercetico que ignora outros tipos de saberes baseando-se na veradde ais sde comprovada matematicamente. "A ciência é essencialmente discurso, isto é, um conjunto de proposições articuladas sistematicamente. Mas, além disso, revela-se como um tipo específico de discurso que tem a pretensão da verdade; entretanto, como Foucault explica, verdade que não se dissocia do desejo de poder" (SERRA, 2001, p. 34-35).

A perspectiva mecanicista considera os fenômenos complexos como constituídos por princípios simples, isto é, relação de causa-efeito, distinção cartesiana entre mente e corpo, análise do corpo como máquina, minimizando aspectos sociais, psicológicos e comportamentais. Se, por um lado, ao longo da história houve importantes transformações, a partir do século XIX, com o nascimento da clínica, a teoria dos germes de Pasteur e até os recentes sucessos nos estudos de genética, imunologia, biotecnologia; por outro, a dimensão humana da ciência que trata da vivência, da psicologia e da cultura foi desprezada.

Em se tratando de padrões de comunicação verbal e não-verbal, assim como da variedade de padrões comunicacionais, observa-se que

são muitos os problemas que ocorrem na relação profissional-paciente: a incompreensão por parte do profissional sobre as palavras utilizadas pelo paciente para expressar seu sofrimento; falta ou dificuldade em transmitir informações adequadas ao paciente; a dificuldade do paciente na adesão ao tratamento.

As limitações do discurso clínico colocadas em discussão apontam para a necessidade de reflexão e adoção de posturas diferenciadas na assistência nutricional, especialmente no que se refere ao paciente obeso, cuja influência de fatores culturais e psico-sociais torna ainda mais grave o processo de adoecimento.

A "aliança terapêutica" entre o profissional de saúde e o paciente produz sentidos sobre o tratamento (MARTINS, 1999). Técnicas pedagógicas em que o educador de saúde se abre para aprender com seu paciente gera a possibilidade de criar uma negociação entre ambos e facilitar a dietoterapia do obeso, permitindo trocas de valores socioculturais sobre o corpo, a saúde, as crenças e os modos de agirem sobre o problema. Importa conhecer as situações relacionadas à saúde. Aos educadores de saúde cabe garantir um diálogo construtivo com os membros da comunidade, para que estes possam identificar soluções culturalmente apropriadas (RICE; CANDEIAS, 1989).

Assim sendo, é possível inferir que o processo de estabelecimento de relações humanas com os pacientes concorre para desenvolver o sentimento de responsabilidade do profissional, bem como melhorar os resultados e a adesão ao tratamento, aumentando o grau de satisfação do paciente.

Frente a essas questões, este breve estudo traz a reflexão sobre o discurso técnico-científico da nutrição clínica, que nem sempre holístico para compreender o surgimento de uma perspectiva centrada no sujeito que sofre, não consegue vislumbrar diferentes alternativas de atuação do profissional na atenção ao paciente obeso.

Do mesmo modo, tendo em vista o crescente aumento da freqüência de obesidade, entre outras doenças crônicas não transmissíveis cuja determinação perpassa pelo aspecto da nutrição do individuo, bem como os altos índices de insucesso no tratamento dessa patologia, este estudo visa iniciar de forma embrionária uma reflexão sobre a eficácia e suficiência da abordagem terapêutica que prevalece na nutrição clinica.

O sentido é de provocar o questionamento sobre a necessidade de se repensar o discurso normativo positivista, em que medida ele contribui para o tratamento, quais a suas limitações. Com isso, não se pretende esgotar a temática, nem oferecer respostas prontas, mas vislumbrar a possibilidade de uma visão mais ampla de abordagem nutricional, a qual vem progressivamente mostrando-se criticamente necessária ao contexto do paciente obeso.

Material e métodos

Este estudo de caso pauta-se na abordagem qualitativa fundamentada na interpretação da fala de pacientes obesos atendidos no Consultório Dietético da Escola de Nutrição da Universidade Federal da Bahia. Foi solicitado aos pacientes o consentimento livre e esclarecido para realização das conversas. Estes foram selecionados ao acaso, conforme o agendamento disponível de pacientes acompanhados para tratamento de obesidade. Foram realizadas entrevistas semi-estruturadas, gravadas, transcritas e analisadas. Os pacientes receberem nomes fictícios para a preservação de suas identidades.

Os sujeitos do estudo

1. Marli, 73 anos, branca, natural de Inhambupe e reside em Itinga – Lauro de Freitas-BA, tem primeiro grau incompleto, lavradora e aposentada de baixa renda, freqüenta o Consultório Dietético a mais de um ano.

2. Rosa, 38 anos, parda, solteira, procedente e natural de Salvador, (reside no bairro da Federação), tem primeiro grau incompleto e ocupação de lavadeira, de baixa renda.

3. Amália, 68 anos, negra, viúva, natural de Santo Amaro, procedente de Salvador, bairro de Cajazeiras, tem primeiro grau incompleto e ocupação de dona de casa, aposentada, possui baixa renda.

Análise das narrativas

É sabido que o discurso utilizado na nutrição clínica tem sua base fundamentada no discurso médico normativo predominante, desde o nascimento da medicina acadêmica até os tempos atuais. Isto se dá a partir das regras originadas da perspectiva higienista defendida por Pasteur entre outros cientistas na Europa do século XVIII. Segundo Laplantine (1991), tal construção do pensamento do ser humano, enquanto máquina que precisa de reparos, se opõe ao discurso mais amplo que enxerga o homem imerso as inúmeras variáveis sociais também determinantes do seu estado de saúde.

Nessa perspectiva, a percepção do paciente obeso sobre a fala do profissional de nutrição age como uma reflexão frente à racionalidade sobre a obesidade. A noção clínica restrita sobre a obesidade enquanto uma enfermidade de determinação multifatorial, ligada ao comportamento alimentar e ao psicossocial do individuo, não dá conta para explicar e tratar o estado mórbido, porque esta é uma condição que diz respeito ao cotidiano do individuo e ao prazer relacionado ao ato do comer. Portanto, considera-se necessário estabelecer uma "aliança terapêutica" a partir de padrões de comunicação que permitam trabalhar essas questões.

As entrevistas revelaram sentidos contrastantes atribuídos pelos pacientes ao discurso usado por estudantes que atendem no Consultório Dietético da Escola de Nutrição, sob a supervisão de nutricionistas, como pode ser observado a seguir.

A herança médica

Segundo Fontes (1990), quanto à semelhança do que ocorreu com outras profissões da área de saúde, o nutricionista surge na área hospitalar como fruto da divisão social do trabalho médico, sendo o seu objeto de trabalho o paciente enfermo. Costa (1999) destaca que a prática do nutricionista, na sua origem, estava ligada à prática médica nos hospitais, exercida na área clínica sem participação na promoção da saúde e tampouco na sua prevenção e, portanto, se constituía em prática individual, curativa e hospitalar.

Desse modo, a nutrição clínica guarda uma relação histórica com a medicina clínica tanto na sua origem quanto na sua postura diante da realidade na medida em que reproduz o discurso normativo positivista, não estando preocupada com a perspectiva integradora do ser humano como um ser complexo e constituído por inúmeras significações. Assim, "a influência do 'nascimento em berço hospitalar' desta categoria profissional" (FONTES, 1990, p. 10) permanece até hoje, sendo este profissional constantemente associado ao médico.

Outro aspecto a ser considerado é o distanciamento. Alguns pacientes sentem-se desconfortáveis durante a consulta quando o nutricionista tem uma posição distante e autoritária. Em outro momento, observa-se o oposto, quando há uma relação próxima e aberta com o paciente, deixando-o à vontade para participar da consulta. Esta posição do profissional pode ser percebida através da fala de uma paciente: "*ela (a estudante de nutrição) é uma menina boa, educada, me trata muito bem, me deixa a vontade [...] Ela tem muito cuidado. A gente não fica nervosa, é ótimo*" *[...] eu sinto vontade de fazer (o tratamento) [...]* (Amália).

Com relação à formação acadêmica deste profissional, de acordo com Fontes (FONTES, 1990), as noções sobre nutrição valorizam o biológico, os alimentos e suas modificações físico-químicas, processos de preparação, requerimentos nutricionais, adequação da dieta, situação fisiopatológica específica. Percebe-se que este modelo voltado para o alimento e para a doença esquece o sujeito, suas crenças, sua história. A ausência dessa compreensão resulta em um profissional frio e divorciado das questões sociais. Para a paciente Marli, a estudante exige que ela coma o que não gosta, ou nem mesmo demonstra interesse pelo que a paciente acredita.

Na fala de Rosa também se pode perceber tal situação: *Estava querendo desistir do tratamento porque eu não tenho condições de comprar as coisas que passam aqui. Consigo algumas coisas, outras não. Acelga mesmo, nunca comi, nunca tentei comprar* (Rosa).

Através das falas percebe-se a dieta prescrita pelo profissional nutricionista como parte de um discurso normativo que não considera o paciente com as suas especificidades, gostos e aversões alimentares, respeitando o biológico, o psicológico e o cultural.

Em vista desta situação, Fontes (1990) propõe modificações na prática clínica do nutricionista, através da incorporação de diversas atividades e comportamentos, dentre estas: a comunicação e a discussão com o paciente sobre os cuidados nutricionais que lhe serão dispensados; a adoção de uma postura de autonomia junto ao paciente.

Dieta e medo

A relação nutricionista-paciente, quando permeada pelo discurso normativo e desconsidera a fala do paciente, nem a sua visão de mundo, sua realidade e crenças, é então ameaçadora para o paciente, pois o profissional se apresenta como a pessoa que sabe mais sobre o corpo do indivíduo do que ele mesmo. O paciente aparece nessa cena como um ser passivo, cuja fala não tem valor, e seu corpo (sua obesidade) é desapropriado. Nesse contexto, lhe é dado uma dieta como uma imposição. A dieta prescrita se assemelha a uma receita de medicamentos que deve ser seguida sem questionamentos. Estes aspectos impositivos são observados através da fala de Marli.

> *A primeira vez que eu vim, a nutricionista foi mais rígida na dieta, disse que eu não podia comer isso e aquilo [...] Agora as outras que me atenderam disseram que de vez em quando eu podia comer, mas que não posso exagerar. Eu estava com medo de tantas coisas que perdi logo cinco quilos* (Marli).

O medo da morbidade aterroriza o paciente. Tanto o paciente como o profissional de saúde possuem vivências sobre doenças e tratamentos em seus devidos contextos. Os processos de troca entre os que curam e os que são curados efetuam-se com a experiência vivida pelo paciente e o saber científico do profissional de saúde. É de fato possível, uma troca de experiências entre estes protagonistas.

Mas na realidade esse princípio comunicacional inexiste, de um modo geral, pois nos relatos recolhidos o doente se sente ameaçado pelo profissional e pela dieta. Para que a dieta não se torne um instrumento de opressão é de fundamental importância que os nutricionistas compreendam o seu papel enquanto educadores, baseando sua prática na educação dialógica proposta por Freire (1985), em que o educador se dispõe a ouvir, em oposição à educação bancária quando o profissional

crê na passividade do outro e tenta impor suas próprias palavras ao paciente produzindo um falar alienado. Assim, somente o diálogo entre o profissional e o paciente seria capaz de instaurar uma força transformadora, em que a palavra expressa do educando com sua linguagem originária poderia interferir nas coisas. Seria então através do diálogo que poderia nascer o desejo de mudar o hábito alimentar enraizado.

Em contraposição, uma abordagem pragmática que apenas instrui escamoteando conflito, ignorando contradições, reduzindo o fenômeno da alimentação, leva o paciente a derivar mecanicamente sua dieta.

Culpa e submissão

O uso do discurso normativo em nutrição, de caráter opressor como explanado anteriormente, tem como resultado a produção de um sentimento de culpa e submissão por parte dos pacientes: *Eu* ***não consigo*** *fazer (dieta)* ***porque sou relaxada****. Acho certo (fazer o tratamento dietético), mas tem algumas coisas que eu não faço e prejudica a mim mesmo. Minha dieta é demais, eu contribuo para a falta de cálcio nos ossos* (Marli).

De acordo com esta narrativa, percebe-se o sentido de culpa da paciente pela dificuldade em realizar a dieta porque não há, por parte desta, um entendimento sobre esta necessidade. Outra paciente diz que a dieta é do profissional e não dela. Esta discussão remete a Foucault (1991) ao analisar o poder das instituições. Exerce-se poder como uma idéia naturalizada na sociedade de classes. No quadro em questão, está o profissional de nutrição que herda a imagem construída socialmente do médico, enquanto personagem de saber superior ao paciente; e este último, a figura que deve se submeter. Revela-se então uma relação de dependência que o paciente estabelece com o profissional e com o tratamento.

Segundo Foucault, o poder passa pelo “serviço público” imanente, capaz de regular problemas pessoais. Assim, a paciente desenvolve com o profissional uma relação de culpa, submissão e dependência, na medida em que no momento da consulta tende a perder sua autonomia, agindo como se fosse impotente, incapaz e não co-autora do seu processo terapêutico.

Ainda de acordo com Foucault (1991), o poder se mostra como uma relação de forças. Não tem outro objeto. É uma ação sobre outra ação, que no contexto desse trabalho se expressa na relação entre o poder do hábito alimentar do paciente e o poder do profissional conferido pelo seu saber acadêmico, reconhecido como verdade suprema ou prática de poder pela estratificação e normatização do conhecimento. Tal conflito é marcantemente verificado nas falas dos pacientes entrevistados: o discurso da dietética, com o rigor dos cálculos em nutrientes e o silêncio do paciente. Depois, o paciente em conflito age conforme sua crença e racionalidade. E diz: "A nutricionista marca tudo no papel, mas eu não faço".

Fica claro o dilema interno vivido por estas pacientes, determinado pelas forças sociais em que elas se encontram envolvidas: a luta entre a pressão social para emagrecer e o desejo de comer o que lhe dá prazer. Tais forças são determinadas pela construção social estabelecida pela ciência positivista (que estuda o indivíduo dissociado da sua cultura e considera o aspecto puramente biológico) e que, nesse cenário, encontram resistências no hábito do indivíduo, o qual se constitui em outra força. Assim, conforme Foucault (1991), em toda relação de poder existe a capacidade de resistência exercida por parte da força afetada, o que se verifica nas falas das pacientes que resistem à força originada pelo conhecimento técnico cientifico.

Outro aspecto denotado nas falas se relaciona a perspectiva do cuidado na abordagem nutricional: *Eu estava até querendo desistir do tratamento porque não tenho condições de comprar as coisas que passam aqui [...]. Mas eu não vou desistir porque aqui eles estão me examinado, falando o que eu não posso usar, o que eu posso* (Rosa).

Essa fala expressa o que Boff (1999) discute como o mal dos tempos atuais, o estigma do nosso tempo: a falta de cuidado. O sintoma mais doloroso consiste num difuso mal estar e que aparece sob o fenômeno do descuido, do descaso. A paciente se mostra desencantada com o tratamento por se sentir incapaz de corresponder à exigência da nutricionista. Esta também não demonstra sensibilidade ao recomendar alimentos fora da possibilidade de acesso da paciente.

O referido autor traz o distanciamento como produto da visão técnico-científica em que as realidades existem como objetos independentes do sujeito que as observa, e deixa de incluir nelas a subjetividade, a consciência, a espiritualidade e a solidariedade.

A restrição impositiva como forma de vigiar e punir o indivíduo desconsidera as formas que dão objetivos e meios a função de tratar/ educar. Há recomendações nutricionais impostas como um controle social, a disciplina do corpo que nem sempre se combina com a realização pessoal. Há também um conflito representado pelo prazer e desprazer, desejo e necessidade. Essas entidades culturais e biológicas não encontram relação na dieta restrita em que o discurso está dissociado do caráter humanizador.

Portanto, é pertinente ao profissional de Nutrição estar aberto à compreensão da atenção nutricional segundo uma ótica diferenciada. E para isso, conforme sugere Foucault (1991), o Nutricionista na prática clínica precisa estar inclinado a perceber o além do visível, a escutar o silencio. Não se apropriar apenas do olhar clínico do imediato para compreender o individuo doente, mas estar disposto a enxergar uma verdade sensível.

Conclusões

A herança médica em nutrição ainda se faz presente de forma marcante na atuação do profissional, sendo constatada nos estudantes de graduação a postura voltada ainda para a prática do discurso com atenção focada no alimento e na doença enquanto perspectiva de terapia da obesidade. Tal referência da clínica se mostra fortemente presente no imaginário social, de acordo com o relato dos pacientes entrevistados.

A atenção nutricional do paciente obeso sob a perspectiva da relação de poder revelou rejeição e resistência por parte do paciente a terapia proposta, através de sentimentos como insatisfação, desconforto, culpa, obrigatoriedade e desobediência as modificações propostas.

A atenção nutricional ao paciente obeso demonstrou ser mais efetiva quando permeada pelo discurso mais humano, voltado para o cuidado, à relação sujeito-sujeito na comunicação entre o profissional e o paciente e a formação de laços de afetividade.

Há que se repensar a prática clinica do nutricionista, especialmente no que diz respeito ao tratamento do paciente obeso, inclusive quanto à formação acadêmica recebida durante o curso, no sentido de reforçar a necessidade de considerar a profissão como de caráter também voltado

para as ciências humanas e não apenas biomédico, e de reforçar a importância da psicologia das relações humanas no contexto de uma terapia nutricional.

A educação nutricional se mostra como a ferramenta mais eficiente para o tratamento da obesidade, na medida em que faz do sujeito um co-autor no processo terapêutico, construído a partir de uma relação de trocas, compreensão e respeito à cultura e ao ser humano.

Referências

BERNARDI, F; CICHELERO, C; VITOLO, M. R. Comportamento de restrição alimentar e obesidade. **Revista de Nutrição**, v. 18, n. 1, p. 85-93, jan./fev. 2005.

BOFF, L. **Saber cuidar**. Rio de Janeiro: Vozes, 1999.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Pesquisa Nacional de Saúde e Nutrição.** Brasília, 1990.

COSTA, N. M. C. da. Revisitando os estudos e eventos sobre a formação do Nutricionista no Brasil. **Revista de Nutrição**, v. 12, n. 1, p. 5-19, jan./abr. 1999.

FONTES, G. A. V. **A prática clínica do nutricionista:** uma reflexão. 1990. 33p. Monografia (Especialização em Nutrição Clínica) – Escola de Nutrição, Universidade Federal da Bahia, Salvador.

FOUCAULT, M. **O nascimento da clinica**. Rio de janeiro: Forense, 1991.

FRANCISCHI, R. P. P. de. et al. Obesidade: atualização sobre sua etiologia, morbidade e tratamento**. Revista de Nutrição**, v. 13, n. 1, p. 17-18, jan./abr. 2000.

FREIRE, P. **Pedagogia do oprimido**. 17. ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1985.

FREITAS, M. C. S. **Agonia da fome**. Salvador: Edufba; Rio de Janeiro: Fiocruz, 2003.

GOFFMAN, E. **Estigma:** notas sobre a manipulação da identidade deteriorada. Rio de Janeiro: Zahar, 982.

LAPLANTINE, F. **Antropologia da doença**. São Paulo: Martins Fontes, 1991.

MARINHO, P. S. et al. Obesidade em adultos de segmentos pauperizados da sociedade. **Revista de Nutrição**, v. 16, n. 12, p. 195-201, abr./jun. 2003.

MARTINS, M. C. F. N. **Relação profissional – paciente:** subsídios para profissionais de saúde. Maio, 1999. Disponível em: < http://www.google.org>. Acesso em: 8 jul. 2006.

OLIVEIRA, A. M. A. de. et al. Sobrepeso e obesidade infantil: influência de fatores biológicos e ambientais em Feira de Santana-BA. **Arquivo Brasileiro de Endocrinologia Metabólica**, v. 47, n. 2, p. 144-150, abr. 2003.

RICE, M.; CANDEIAS, N. M. F. Padrões mínimos da prática da educação em saúde: um projeto pioneiro. **Revista de Saúde pública,** v. 23, n. 4, p. 347-53, 1989.

SERRA, G. M. A. **Saúde e nutrição na adolescência, o discurso sobre dietas na Revista Capricho.** 2001, 137p. Dissertação (Mestrado em Saúde Publica) – Escola Nacional de Saúde Pública, Fundação Instituto Oswaldo Cruz, Rio de Janeiro.

TAYLOR, S. E. **Interação profissional de saúde – paciente**. Adaptação e tradução: Eliane Maria Fleury Seidl. New York: Random House, 1986. Capítulo 10, p. 240-263. Disponível em:< http://www.google.org>. Acesso em: 8 jul. 2006.

YEPEZ, M. T. Os discursos e a dimensão simbólica: uma forma de abordagem a psicologia social. **Estudos de Psicologia**, v. 4, n.1, p. 39-59, 1999.

O '*ser*' obeso

processo, experiência e estigma

Gardênia Abreu Vieira Fontes

Introdução

Ninguém é gordo porque quer [...].
(V.S. uma pessoa obesa)

O entendimento da obesidade como um fenômeno de grande complexidade torna-se necessário como um ponto de partida para a sua compreensão e enfrentamento e é essa uma premissa fundamental desse trabalho.

Publicações recentes confirmam a alta prevalência de obesidade no mundo (WORLD HEALTH ORGANIZATION, 1997) e a forte associação com a mortalidade de adultos. Estima-se que no Brasil cerca de 32% dos adultos têm sobrepeso; percentual que justifica a posição da obesidade como o principal problema nutricional da população adulta brasileira, atingindo inclusive os segmentos sociais menos favorecidos (BRASIL.Ministério da Saúde, 1989). Nesse grupo etário a presença de obesidade tem associação com as doenças cardiovasculares – hipertensão arterial, doença coronariana e acidente vascular cerebral, as principais causas de morbimortalidade em nossa população (INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA, 2006).

A Organização Mundial de Saúde (OMS), revelando a sua preocupação com o crescente número de obesos em diferentes contextos socioeconômicos, caracteriza a obesidade como problema de saúde pública de dimensão mundial, de difícil controle. Além disso, chama a atenção para a descontinuidade, baixa adesão, baixa resolutibilidade e alta evasão nos serviços de saúde que executam programas de intervenção direcionados para este problema, como elementos indicadores das dificuldades que se apresentam mais prevalentes ao lidar de perto com o fenômeno (ORGANIZAÇÃO PANAMERICANA DE SAÚDE, 1997).

Nos centros de estudos e pesquisas em nutrição percebe-se uma grande procura por orientações nutricionais partindo de sujeitos obesos nos serviços de atendimento ao público e ao mesmo tempo, poucos estudos voltados para a problematização da obesidade nos grupos sociais, gerando grande inquietação e interesse na construção de conhecimentos direcionados para a compreensão desse fenômeno social (UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA. Escola de Nutrição, [2008]).

Compartilhando com essas preocupações, este ensaio tem a obesidade como objeto de estudo e traz para reflexão, principalmente, a perspectiva e o lugar do indivíduo "acometido" de obesidade. O que significa ser um obeso ou uma obesa na nossa sociedade hoje e quais os significados que "ser uma pessoa obesa" vem adquirindo ao longo do tempo? Como a obesidade é produzida e percebida nos seus aspectos sociais, culturais e simbólicos? Em que medida a percepção de estar obeso modifica o padrão de comportamento social dos indivíduos? Existem modos de *ser* obeso e modos de *ver* a pessoa obesa? Que leituras podem ser feitas do corpo obeso? A obesidade é uma resposta? Estaria a pessoa obesa respondendo a uma sociedade organizada para o incentivo do consumo? Como é o cotidiano de pessoas de corpo obeso? Como a pessoa obesa responde à "estética do magro" imposta como um padrão de normalidade e de ideal de imagem corporal? Também, é possível que a valorização excessiva do saber médico em detrimento de outras formas de conhecer um problema humano e social, poderia estar ofuscando a compreensão da experiência de *ser* obeso nas nossas sociedades.

A resposta a maior parte dessas perguntas parece óbvia. Entretanto, continuamos a indagar: em que medida tais questões são tomadas em conta por programas de saúde?

O 'ser' obeso e os programas de saúde: algumas considerações

A partir de análise preliminar de abordagens diretas para o controle da obesidade em serviços de saúde de uma série de países, a Organização Mundial de Saúde revela que "as atitudes de profissionais de saúde em relação à obesidade e seu tratamento, são frequentemente negativas e os conhecimentos e habilidades no tratamento da obesidade são raramente adequados" (WORLD HEALTH ORGANIZATION, 1997). Este discurso não deixa claro quais seriam as atitudes negativas.

Essas considerações iniciais conduzem ao desenvolvimento de algumas perguntas para investigação: Como, na Bahia, e em especial, em Salvador, a obesidade é percebida nas políticas de saúde? A rede básica está sistematicamente organizada para a prevenção e tratamento dessa

condição? Admite-se, por informações gerais coletadas, que um contingente de obesos seja atendido nos programas de hipertensão e diabetes. As atitudes dos profissionais de saúde para com o paciente obeso podem ser conhecidas, então, a partir da observação dessas experiências. Tais observações podem contribuir para a necessidade de repensar os esforços que de algum modo vêm sendo utilizados para a prevenção, avaliação e tratamento da obesidade, nesses programas.

Dessa forma, cabe perguntar*:* como a obesidade vem sendo tratada? Qual é a compreensão sobre obesidade implícita nos programas de tratamento? Em que medida essa compreensão alcança a origem do problema e interfere nos resultados? Essas são questões que merecem estudos sistemáticos. O propósito desse trabalho é mais modesto. Objetiva apenas reunir algumas impressões gerais provenientes de fragmentos de dois discursos: de um lado; de pacientes portadores de obesidade mórbida, como uma primeira aproximação da escuta desses sujeitos que vem ampliando a sua participação nas filas de "pacientes refratários ao tratamento dietético" dos serviços de saúde, e de outro; dos escritos em cartilhas educativas e boletins informativos sobre o assunto, produzidos pelas instituições de saúde. Do confronto desses diferentes discursos, identificam-se pistas, problemas e reflexões como um foco de luz sobre o nosso olhar para entender o desafio dos serviços e das pesquisas em saúde e nutrição.

Material e método

Realiza-se neste trabalho a análise de discursos advindos de duas origens: dos depoimentos coletados no momento das consultas de dietoterapia no ambulatório-escola do Curso de graduação em Nutrição da Universidade Federal da Bahia, denominado Projeto de Extensão Consultório Dietético e da observação participante da autora nos serviços públicos de saúde; dos materiais educativos e de boletins informativos dirigidos às categorias profissionais destes serviços. Para tanto, foram utilizados como instrumentos de análise um roteiro semi-estruturado de entrevista e os prospectos, cartilhas, folder e referidos boletins.

Trata-se de um estudo de abordagem qualitativa sobre a obesidade no cotidiano do espaço social e público dos serviços de atendimento em doenças crônicas degenerativas, em Salvador, Bahia.

A perspectiva teórica adotada contempla algumas idéias iniciais a partir da abordagem de "estigma" desenvolvida por Goffman em 1982 e da corrente interpretativa em antropologia médica, buscando identificar elementos para a construção de um quadro teórico e metodológico para a análise de algumas dimensões sociais e culturais da obesidade.

A obesidade como estigma

No prefácio da sua obra, Goffman refere-se ao estigma como uma condição vivenciada pelo indivíduo quando este apresenta uma característica tal que, a partir dela, convive com a dificuldade de "aceitação social plena". Dispondo de farto material empírico recolhido de depoimentos de indivíduos portadores de características distintivas, mostra como esse material pode ser descrito "no interior de um único esquema conceitual", utilizando um conjunto específico de conceitos: aqueles relacionados à "informação social", ou seja, "a informação que o indivíduo transmite diretamente sobre si" (GOFFMAN, 1982). Em vários exemplos de estigmas, levantados por esse autor, desde os gregos, ele identifica características sociológicas comuns para o indivíduo portador de um estigma.

Esse traço particular que se impõe à atenção é notadamente uma característica que acompanha a pessoa obesa na nossa sociedade, presa a padrões estéticos rígidos, onde ser gordo representa um desvio da normalidade, gerando dificuldades relacionais e afetivas expressas no cotidiano das pessoas obesas. É o que pode ser percebido nos depoimentos que se seguem, de duas mulheres de 42 anos e 38 anos, respectivamente:

> *Nunca tive nem amigos nem amigas, desde pequena fui criada presa; não freqüentei escola; a minha mãe tinha medo de que ficassem zombando de mim, por eu ser gorda; eu já era gorda desde que nasci. Fui crescendo, mas, sempre gorda, diferente das minhas irmãs. Elas eram normais e iam para a escola [...] eu ficava na janela para dar adeus para elas. Eu ficava com minha mãe* (V. L. M., 42 anos).

> *Eu acho horrível ser assim. Deus me livre, é um horror. Só quem passa é que sabe. Todo mundo olha prá gente! Eu sou normal, sou igualzinha a todo*

mundo. Mas, ninguém quer saber; só por causa da gordura, que é demais, eu sei disso. Mas, vou aceitar o convite para fazer as fotos de antes e as de depois. Aí ganho o tratamento todo de graça (L. C. S., 38 anos).

No estudo sociológico das pessoas estigmatizadas o interesse está geralmente voltado para o tipo de vida coletiva, quando esta existe, que levam aqueles que pertencem a uma categoria particular**.** E esse parece ser o caso das pessoas obesas. Essas pessoas estão constituindo um grupo especial no contexto mais amplo das sociedades contemporâneas e parecem clamar por uma epistemologia que dê conta de revelar a multiplicidade de aspectos envolvidos na sua problemática.

O problema da "vitimização" do estigmatizado e a característica de "visibilidade" de um estigma particular parecem se aplicar à pessoa obesa e podem estar também exemplificados nessas falas.

Aos indivíduos que não possuem aquelas características distintivas particulares, Goffman chamou de "normais". E, para ele, as atitudes dos normais para com as pessoas portadoras de estigma são "respostas que a ação social benevolente tenta suavizar e melhorar" (GOFFMAN, 1982). Nesse sentido, as atitudes dos normais podem ser reconhecidas dentro da própria família do obeso como ilustram os depoimentos anteriores e os seguintes:

Na rua mesmo, minha mãe não deixava eu brincar; eu era tão gorda que logo, logo, eu virava o motivo da brincadeira dos meninos, pois eu não corria direito e caía muito fácil; aí ela nunca mais deixou que eu brincasse para me poupar. Eu achava que podia aprender a ler e a escrever, pois eu pegava fácil, as coisas, mas quando eu comecei a aprender mesmo, a moça que me ensinava não agüentou, não teve paciência. Ela dizia que na minha cabeça só tinha gordura Ela me disse isso. Eu chorei, mas acho que sou meio burra mesmo. Nunca aprendi nada (V. L. M., 42 anos).

Percebe-se nesses relatos ainda, como o indivíduo com obesidade convive com uma das características centrais da situação de vida do estigmatizado, a 'aceitação'**.** Por não conseguir o respeito e a consideração dos que lhe rodeiam, por seu desempenho em alguma área da sua identidade social não afetada pelo estigma, o indivíduo estigmatizado acaba convencendo-se de que não possui atributos para ser aceito, incorporando uma auto-rejeição, além da rejeição social.

Segundo Goffman (1982), os indivíduos normais construíram "uma teoria do estigma", uma "ideologia" para explicar a inferioridade dos estigmatizados e dar conta do perigo que ela representa, racionalizando algumas vezes uma animosidade baseada em outras diferenças, tais como as de classe social, escolaridade, ocupação, etnia, traços culturais. Os outros, os supostamente "normais" (ou não obesos), teriam a tendência a supor uma série de imperfeições e atributos por vezes pejorativos ao indivíduo estigmatizado, a partir da sua imperfeição original.

Tal racionalidade pode estar subjacente às atitudes profissionais no âmbito das diversas práticas profissionais de saúde que em algum momento constituem a ação terapêutica da pessoa obesa?

Ao tratar do encontro entre normais e estigmatizados, Goffman destaca que,

> [...] na presença imediata uns dos outros, especialmente quando tentam manter uma conversação, ocorrem umas das cenas fundamentais da sociologia; em muitos casos, esses momentos serão aqueles em que ambos os lados enfrentarão diretamente as causas e efeitos do estigma (GOFFMAN, 1982).

Aqui o autor sugere um direcionamento para nosso olhar, uma pista metodológica: estudar a relação profissional de saúde – pessoa obesa, o cotidiano dessas pessoas, os contextos "produtores de sobrepeso e obesidade", poderiam fornecer informações para a compreensão de dimensões da obesidade, enquanto estigma, experiência, processo.

Por outro lado, a observação de práticas de atenção ao indivíduo obeso podem informar a respeito da evasão ao tratamento e do fracasso terapêutico de pessoas obesas e dar conhecimento daquelas atitudes negativas apontadas pela OMS. Não estaria aí a oportunidade de identificar elementos chaves para uma perspectiva crítica frente às 'verdades' estabelecidas sobre a obesidade e uma compreensão mais profunda?

Quando esses indivíduos "normais" são profissionais de saúde e o indivíduo estigmatizado é a pessoa obesa, interessa saber: quanto da relação profissional - paciente está impregnada da força do estigma? E, em que medida haveria espaço para a percepção da "pessoa" por trás da obesidade? "A pessoa é algo além de um fato de organização, mais do que o nome ou o direito reconhecido a um personagem [...]" (GOFFMAN,

1982). Nos programas de prevenção e controle da obesidade, como as pessoas portadoras de um corpo obeso reagem diante do rótulo que lhes é imposto socialmente em função da marca corporal visível que carregam? E, em que medida essa significação interfere na adesão ao tratamento e na resolutibilidade dos serviços que trabalham com pessoas portadoras de obesidade? Outras perguntas derivadas seriam: quais os conhecimentos que devem ser apropriados por profissionais de saúde e integrados na atenção básica para uma abordagem em profundidade do problema? E ainda, como anda a formação em saúde?

Percebe-se, então, uma intrincada rede de problemas em busca de solução, interligando instituições de ensino e pesquisa com os serviços de saúde na expectativa de criação de espaços e condições de possibilidade para a superação dos mesmos.

Recorrendo à Antropologia

Nos relatos apresentados, a tristeza está presente todo o tempo e na vida de V.L.M., em toda sua trajetória. O fato de não ir á escola, não aprender as mesmas coisas que suas irmãs, ficar na janela espiando a vida acontecer do lado de fora, era o que lhe causava profunda dor – só compensada pelo carinho que lhe dedicava a mãe. A obesidade é antes de tudo, uma experiência triste. A idéia do gordo alegre e expansivo, portanto, não deve ser generalizada.

> *Quando eu estava lá (no hospital), os (médicos) mais velhos chamavam os mais novos para me ver. Era um horror! Eles ficavam falando, só vendo! Eu não entendia nada. Falaram que eu era mórbida. Sei lá, nem sei. Queria que eles resolvessem minha sina* (V.L.M. 42 anos portadora de obesidade mórbida).

A experiência da pessoa obesa em sua relação com essa condição particular, a obesidade, pode fornecer um conjunto de pistas e sinalizações baseadas nos aspectos mais subjetivos desta experiência, como suspeitou Kleinman (1980), a partir da construção de um modelo explicativo próprio. Para esse autor, os praticantes profissionais falam da moléstia numa linguagem setorialmente específica das funções biológicas e do comportamento, ao passo que pacientes e famílias, mesmo quando

incorporam termos da última, falam da moléstia numa linguagem cultural e ampla da experiência. Enquanto os praticantes profissionais vêem a moléstia como enfermidade, proferem explicações que transmitem informações técnicas e prescrevem tratamentos que são "consertos" técnicos, os pacientes buscam não só o alívio de sintomas, mas também explicações pessoal e socialmente significativas e tratamentos psicossociais da doença (ALVES; RABELO, 1998)

A partir das informações coletadas, foi identificado que a lógica subjacente às condutas utilizadas no atendimento, bem como no discurso utilizado, estão sustentados no modelo biomédico e o enfoque da obesidade que predomina, tem duas tendências. A primeira ignora a obesidade associada às situações de hipertensão, dislipidemias, doença cardiovascular e litíase biliar, deixando subentendido uma despreocupação com esse "problema" enquanto problema de saúde, ou percebendo-o apenas como um problema estético. Na segunda, se privilegia o discurso cientificista do dano, do risco, da ameaça constante da morte e é sob essa perspectiva que algumas alternativas de programas de tratamento são montadas, com grande aparato prescritivo.

Quando a obesidade é encarada como um problema de saúde de grande repercussão, as soluções que são apresentadas seguem a mesma lógica do modelo adotado para a abordagem de outros agravos da saúde: o tratamento deve ser instituído rigorosamente, numa prescrição apoiada na concepção biomédica: esquemas medicamentosos e/ou esquema dietético controlado para a perda de peso, na perspectiva do retorno a uma normalidade (FONTES, 1999; ORGANIZAÇÃO PANAMERICANA DE SAÚDE, 1997).

Pouco ou nada é considerado a respeito de aspectos relacionados com a ocorrência de obesidade na sociedade: aspectos econômicos, sociais, políticos, culturais, psicológicos, que interferem nas histórias de vida, trajetórias pessoais, visões de mundo e repercutem no cotidiano, na identidade e na noção de "pessoa" de cada indivíduo portador de obesidade.

A segunda tendência pode ser verificada também no discurso médico encontrado em materiais informativos que orientam e subsidiam algumas ações de educação e saúde:

> A associação da obesidade com as doenças cardiovasculares é uma aliança de altíssimo risco; estima-se que um aumento de peso de 10 a

> 20%, em relação ao peso ideal, acompanha-se de elevação de 25% na incidência de mortalidade por doença coronariana e 10% na mortalidade por acidente vascular cerebral. Se o aumento de peso for de 40%, as chances de um desfecho mortal, por infarto de miocárdio ou morte súbita atingem a assustadora cifra de 70%; no caso de acidente vascular- cerebral 75%. [...] A obesidade, a hipertensão e dislipidemia freqüentemente se agregam em um mesmo paciente, aumentando exponencialmente as chances de infarto do miocárdio, angina do peito, acidente vascular cerebral, insuficiência renal, disfunção cardíaca e morte súbita (FRANCISCHETTI; NORONHA, 1999).

As interpretações da patogenia e da terapia variam essencialmente de uma sociedade para outra, de um indivíduo para outro; evoluem numa mesma sociedade e ao mesmo tempo, existem permanências, ou invariantes da experiência mórbida e da esperança de cura perfeitamente identificáveis, numa dada sociedade (LAPLANTINE, 1991).

Questionar como a obesidade se processa e como é concebida em diferentes culturas e classes sociais como propõe Laplantine (1991), enriquece o debate atual sobre o fenômeno. Desse modo, algumas perspectivas das Ciências Sociais, como a Antropologia, podem contribuir para revelar quais os elementos do ambiente social, cultural, político, físico e estrutural que afetam o estilo de vida de uma comunidade, de uma população ou grupos sociais refletindo na forma como essa comunidade vai estabelecendo hábitos, costumes, rotinas e maneiras de lidar com a sobrevivência, com a saúde, com o corpo e com os conflitos emocionais resultantes dos embates no seu cotidiano produzindo coletivamente a presença ou ausência (fatores de proteção) da obesidade (RABELO; ALVES, 2004).

O levantamento de informações suficientes para atender as perguntas inicialmente formuladas e a submissão dessas informações às diferentes perspectivas de análise, certamente contribuirão para ampliar a percepção do complexo processo que envolve um coletivo humano com expressiva representatividade numérica e extensa repercussão social no enfrentamento de suas questões de saúde-doença-cuidado.

Alguns autores dentro da antropologia apontam os limites e a insuficiência do conhecimento biomédico para compreender o estado de saúde de uma população. Entre eles, Kleinman e Good (1985) propõem

um quadro teórico para análise dos fatores culturais que intervém no campo da saúde em que a desordem é sempre interpretada pelo doente, pelo médico e pelas famílias.

Conforme foi dito anteriormente (KLEINMAN, 1980), nem a *enfermidade* nem a *doença* são uma coisa, uma entidade; são antes, diferentes formas de explicar a *moléstia*, diferentes construções sociais da realidade. A enfermidade está associada aos Modelos Explicativos (ME) dos profissionais de saúde, os quais estão relacionados a teorias especiais de causalidade da doença e a uma nosologia formulada num idioma abstrato, altamente técnico e geralmente impessoal. A doença é principalmente associada a ME's oriundos da arena cultural popular dos cuidados à saúde, nos quais a moléstia é muito freqüentemente articulada num idioma altamente pessoal, não-técnico e concreto, interessado nos problemas vitais que resultam da moléstia (ALVES; RABELO, 1998).

Nesse panorama, percebe-se o que pode vir a ser uma grande contribuição da Antropologia, cuja finalidade seria em primeiro lugar, de natureza teórica (LAPLANTINE, 1991): elucidar na compreensão dos mecanismos que sustentam a construção social e cultural da obesidade como também os comportamentos ligados a essa condição.

Considerações Finais

Em caráter introdutório, foram problematizadas algumas questões pertinentes à obesidade e alguns comentários foram feitos sobre possíveis linhas de análise no campo da sociologia e da antropologia, na tentativa de buscar melhor visibilidade à percepção desse problema como um fenômeno complexo e de ampla repercussão social.

A reflexão de Goffman nos lembra da necessidade de ponderar em que bases se sustentariam as ações educativas para programas de saúde de atenção ao obeso. Foram selecionados apenas e principalmente os aspectos de vitimização, visibilidade, aceitação e da teoria do estigma para o exame da pertinência do seu uso em relação á pessoa obesa, acatando a proposição desse autor de que as pessoas estigmatizadas têm muito em comum entre si o que permite classificá-las em conjunto para fins de análise.

As perguntas ainda sem resposta continuarão desafiando o conhecimento. Os diversos modos de olhar e lidar com o obeso bem como a experiência de 'não ser' e a de 'ser' obeso; a de ter ou não ter um corpo obeso, precisam ser conhecidos. Esse parece ser um problema que demanda um foco simultâneo de várias correntes analíticas, como concluiu Goffman em seu livro.

A Antropologia tem se apresentado como uma perspectiva complementar e enriquecedora para os problemas de saúde pública e, no caso específico da obesidade, contribui com a interpretação do universo social e cultural, a partir das maneiras de pensar e agir de grupos humanos em contextos onde esse fenômeno é produzido. Essas perspectivas podem ser complementares ao modelo biomédico e permitir uma maior aproximação do objeto em estudo, podendo contribuir para identificar estratégias de intervenção mais eficazes, menos proibitivas e autoritárias, com maior impacto no nível individual, familiar e social.

De fato, a antropologia tem sido ativa em evidenciar as limitações e dificuldades da tecnologia biomédica em conseguir bons resultados em mudar o estado de saúde de populações. O discurso antropológico tem revelado um ponto importante no entendimento sobre o estado de saúde de uma população, este é associado ao seu modo de vida e ao seu universo social e cultural.

A tentativa desse exercício é trazer à discussão o confronto de situações relacionadas às dificuldades na abordagem da obesidade, com as possibilidades analíticas extraídas de perspectivas teóricas no terreno das Ciências Sociais que vêm se ocupando do processo do adoecer humano, um campo que se entende como profundamente diversificado. Trata-se, pois de uma introdução, um levantamento de questões trabalhadas e problematizadas sobre a obesidade e os sentidos atribuídos pelos sujeitos que vivenciam esta morbidade.

Sugere-se a integração de saberes específicos das Ciências Humanas e Sociais aos saberes específicos das Ciências da Saúde com vistas à construção de uma linha de investigação sobre o problema, que contemple a sua apreensão como fenômeno social complexo que integra numa mesma rede fatores biológicos, sociológicos, econômicos, ambientais e culturais, perpassando os âmbitos individual, familiar e social – na perspectiva de orientar as políticas sociais públicas e de saúde quanto à adoção de uma

ampla abordagem do problema pelos diversos setores e serviços, num modelo de atenção sensível à escuta, necessidades, demandas e perspectivas da pessoa portadora de obesidade.

Cabe esclarecer que as questões colocadas são mais influenciadas pela tentativa de organizar percepções extraídas a partir da prática profissional com pessoas obesas, do que por uma apreensão exaustiva do referencial teórico específico das Ciências Sociais, do qual apenas muito tangencialmente se aproximaram. Nesse sentido, essa reflexão não pretende ser conclusiva, mas sim, instigar novos olhares, para uma compreensão em maior profundidade dos problemas humanos (demasiado humanos) que aparecem como "agravos de saúde" e compõem números assustadores nas estatísticas de morbidade e mortalidade em todo o mundo.

Referências

ALVES, P. C.; RABELO, M. C. (Org.). **Antropologia da saúde**: traçando identidade e explorando fronteiras. Rio de Janeiro: Fiocruz/Relumé- Dumará, 1998.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Pesquisa nacional de saúde e nutrição**. Brasília, 1989.

CABRAL, P. C. et al. Avaliação antropométrica e dietética de hipertensos atendidos em ambulatório de um hospital universitário. **Rev. Nutr.,** v. 16, n. 1, p. 61-71, 2003.

CRISTÓVÃO, M. F.; FUJIMORI, E. Prevalência de obesidade em mulheres residentes na periferia da cidade de São Paulo. In: CONGRESSO MUNDIAL DE SAÚDE PÚBLICA, 11., 2006. Rio de Janeiro. **Anais...** Rio de janeiro, 2006. [CD-ROM]. Também apresentado no 8º Congresso Brasileiro de Saúde Coletiva, 2006.

FERREIRA, V. A.; MAGALHÃES, R. Obesidade e pobreza: o aparente paradoxo: um estudo com mulheres da Favela da Rocinha, Rio de Janeiro, Brasil. **Cad. Saúde Pública,** v. 21, n. 6, p. 1792-1800, 2005.

FONTES, G. A. V. Prevenção e tratamento da obesidade no adulto. **Jornal do Conselho Federal de Nutrição**, n.07, abr. 1999.

______. et al. **Saúde, nutrição e o trabalho doméstico**. Salvador, 2008. (no prelo).

FRANCISCHETTI, E. A.; NORONHA G. A. A epidemia de hipertensão e obesidade no Brasil. **Jornal do Conselho Federal de Medicina**, v. 2, maio 1999

GIDDENS, A. **Modernidade e identidade**. Rio de Janeiro: Zahar, 2002.

GOFFMAN, E. **Estigma:** notas sobre a manipulação da identidade deteriorada. Rio de Janeiro: Zahar, 1982.

______. **A representação do EU na vida cotidiana**. Petrópolis, RJ: Vozes, 1985.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Pesquisa de orçamentos familiares 2002/2003**. Rio de Janeiro, 2006.

JOOSTE, P. L. et al. Prevalence of overweight and obesity and its relations to coronary heart disease in the CORIS study. **S Afr. Medical Journal**, v. 74, n. 3, p. 101-104, ago.1988.

KLEINMAN, Arthur. **Patients and healers in the context of culture**: an exploration of the borderland between anthropology, medicine, and psychiatry. Berkeley: Los Angeles: University of California, 1980.

______.; GOOD, B. (Ed.). **Culture and depression:** studies in the anthropology and cross-cultural. Los Angeles: University of California, 1985.

LADDA, M. S.; JUNJANA C.; PUETPAIBOON, A. Increasing obesity in school children in a transitional society and the effect of the weight control program. **South east Asian Journal of Tropical Medicine and Public Health**, v. 24, n. 3, p. 590-594, set. 1993.

LAPLANTINE, F. Antropologia da doença. São Paulo: Martins Fontes, 1991.

LESSA, I. (Org.). **O adulto brasileiro e as doenças da modernidade**: epidemiologia das doenças crônicas não transmissíveis. São Paulo: Hucitec; Rio de Janeiro: Abrasco, 1998.

______. et al. Hipertensão arterial na população adulta de Salvador (Ba) – Brasil. **Arq. Bras. Cardiol.,** v. 87, n. 6, p. 747-756, 2006.

MARTINS, I. S. et al. Doenças cardiovasculares ateroscleróticas, dislipidemias, hipertensão, obesidade e diabetes melito em população da área metropolitana da região Sudeste do Brasil. III-Hipertensão. **Rev. Saúde Pública,** v. 31, n. 5, p. 466-471, 1997.

MONDINI, L. E.; MONTEIRO, C. A. Relevância epidemiológica da desnutrição e da obesidade em distintas classes sociais: métodos de estudo e aplicação à população brasileira. **Rev. Brás. Epidemiologia,** v. 1, p. 28-39, 1998.

MONTEIRO, C. A.; CONDE, W. L.; CASTRO, I. R. R. A tendência cambiante da relação entre escolaridade e risco de obesidade no Brasil (1975-1997). **Cad. Saúde Pública,** v. 19, n. Supl. 1 p. 67-75, 2003.

MONTEIRO,C. A. et al. The nutrition transition in Brazil. **European Journal of Clinical Nutrition**, v. 49, n. 2, p. 105-113, 1995.

OLIVEIRA, E. O.; VELÁSQUEZ-MELÉNDEZ, G.; KAC. G. Fatores demográficos e comportamentais associados à obesidade abdominal em usuárias de centro de saúde de Belo Horizonte, Minas Gerais, Brasil. **Rev. Nutr.,** v. 20, n. 4, p. 361-369, 2007.

ORGANIZAÇÃO PANAMERICANA DE SAÚDE. **Conocimentos actuales sobre nutrition sétima**. 7. ed. Washington, 1997.

PAGANO, R. et al. Trendsin overweight and obesity among Italian adults. **American Journal of Public Health**, v. 87, n. 11, p. 1869-1870, nov. 1997.

PASSOS, V. M. A.; ASSIS, T. D.; BARRETO, S. M. Hipertensão arterial no Brasil: estimativa de prevalência a partir de estudos de base populacional. **Epidemiologia e Serviços de Saúde**, v.15, p. 35 – 45, 2006.

PINHEIRO, A. R. O.; FREITAS, S. F. T.; CORSO, A. C. T. Uma abordagem epidemiológica da obesidade. **Rev. Nutr.,** v. 17, p. 523-533, 2004.

POPKIN, B. M.; DOAK, C. M. The obesity is a worldwide phenomenon. **Nutritions Reviews**, v. 56, n. 4, p 106-114, abr.1998.

POUPART, J. et al. **A pesquisa qualitativa:** enfoques epistemológicos e metodológicos. Petrópolis, RJ: Vozes, 2008.

RABELO, M. C.; ALVES, P. C. Corpo, experiência e cultura. In: LEIBING, A. **Tecnologias do Corpo:** uma antropologia das medicinas no Brasil. Rio de Janeiro: Nau, 2004.

UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA. Escola de Nutrição. Consultório Dietético. **Relatório anual, 2006, 2007**. Salvador, [2008].

WORLD HEALTH ORGANIZATION. **Physical status:** the use and interpretation of anthropometry. Geneve: World Health Organization; 1995. (WHO Technical Report Series, 854).

______. **Report of a WHO consultation on obesity**. Geneva, 1997.

A abordagem das ciências humanas no campo da alimentação e nutrição estimula a produção de um conhecimento profundo sobre a relação entre o paciente, sujeito que sofre, e o profissional de nutrição. Nessa perspectiva, os aspectos culturais, sócio-econômicos, políticos e históricos da sociedade podem fomentar práticas transformadoras, como a mudança de hábitos nocivos à saúde. Uma delicada parceria entre profissionais e usuários do sistema oficial de saúde que compartilhe saberes e práticas alimentares, pode desvendar o mundo dos significados socioculturais que envolvem este tema. Somente com a aproximação do conteúdo humano dos que buscam serviços de saúde se pode compreender o cuidado na nutrição. A aproximação da realidade desse usuário se dá com a escuta sensível do profissional. É nessa escuta que aparecem dimensões culturais da doença, do aleitar e tantas outras questões e necessidades em contextos sociais, étnicos e religiosos, específicos. Nessa interação entre personagens torna-se possível perceber os sentidos da nutrição e a pluralidade na orientação dietética.

Para um breve desenvolvimento deste tema fazemos comentários sobre os valores culturais que envolvem a alimentação e algumas reflexões teóricas metodológicas para uma proximidade com as ciências humanas. O objetivo desde ensaio é, contribuir com o enfoque interdisciplinar da nutrição, humanizando-a. A evidência recai a ausência ou a fragmentação dos conteúdos humanos na formação do profissional nutricionista que, em geral, é estimulado a pensar o indivíduo e a sociedade como entidades desconectadas; "corpos" separados. A herança deste modo de pensar permanece no interior de muitos cursos dos profissionais de saúde em nossa sociedade. Os conteúdos das ciências humanas, como a história e a linguagem, quando incorporados a estes cursos são abordados de modo frágil, superficial e sem relação com dimensões da técnica. O resultado é o estranhamento dos aspectos culturais, sócio-econômicos, políticos e históricos da sociedade e, conseqüentemente, a construção de práticas distanciadas da realidade social dos indivíduos (SCHRAIBER, 1997).

Lembremos que durante o século XIX, acreditava-se que a realidade social e a fisiologia formavam o encontro do homem com a natureza. Muitas vezes o ato de comer era mitologizado como sacrifício religioso e pensado para dar sentido dos processos orgânicos, em especial à doutrina da fisiologia. Sobre isso, a teoria da nutrição concebia a mulher e o homem

como produtos do que comiam, como se a natureza determinasse a existência humana (TURNER, 1989). Essa era uma noção apoiada na crença da passividade dos seres humanos frente aos seus processos orgânicos. Conceitos e mitos atribuídos à alimentação no movimento da história são ainda predominantemente centrados no pensamento dos setores hegemônicos das sociedades, fundando várias possibilidades de leituras.

Lévi-Strauss (1975), ao estudar a alimentação, observa atividades que separam e unem o mundo natural do humano. Para ele, natureza e cultura são mediados pela cozinha, onde cru e cozido, mundo animal e vegetal, comestível e não comestíveis são nomeações. Estas concepções originárias de uma construção binária encontram interpretações em mitos que envolvem o comer e ajudam a decifrar um sistema de relações sobre o bem e o mal na alimentação. Nesse sentido, comer é um idioma, uma mensagem entre os seres humanos e pode revelar saúde, bem-estar ou doença (LÉVI-STRAUSS, 1975).

Na sociedade brasileira, há distintos modos de conceber a alimentação e a comida pelos territórios corporais e espaços ideários diferenciados. A estratificação da mesa e da fisiologia do gosto produz efeitos sobre a condição social da pessoa em que se reduz a possibilidade de escolha do comer e tantas outras questões humanas. Trata-se de uma espécie de aprisionamento acólito da condição social.

Como já sabemos, as diferenças socioculturais da alimentação no Brasil apresentam distinções conceituais entre os termos *comida e alimento*. Comida é vida, alimento, sobrevivência. A preferência pelo prazer de comer nos leva a pensar que aqui, como em outras sociedades, vive-se para comer e não sobreviver. Mais que o alimento, a comida é temperada, saboreada e estabelece identidade social. Alimento é o que pode ser ingerido para manter necessidades vitais, comida é o que se come com prazer de acordo com a comensalidade (DaMATTA, 1993).

São ainda recentes os estudos sobre as representações sociais e a dimensão simbólica dos alimentos na sociedade brasileira. O sentido do comer reflete a comemoração que no Recôncavo baiano está muitas vezes relacionado à organização social do candomblé (LIMA, 2003). Nesse campo, para o tratamento de várias doenças são recomendadas águas de Jurema, comida de Ogum, mingau de Santo Antônio, entre tantos outros receituários dietéticos dos orixás, ainda desconhecidos por nós, fazem parte do acervo terapêutico cultural de nossa gente.

Estes e tantos outros objetos poderiam ser investigados com o auxílio das ciências sociais, para a construção de novas práticas da nutrição com o paciente. O social no campo da saúde mostra que a ciência comporta elementos normativos implícitos em uma determinada meta-teoria. Esses elementos nos ajudam a refletir sobre a epistemologia, e esta tenta explicitar criticamente os processos pelos quais, as pesquisas se submetem a uma interrogação sistemática em relação aos aspectos da realidade que lhes são colocados.

Desde muito, o conhecimento científico vive uma tensão constante entre racionalidade e empirismo. Nas ciências sociais ao trazer uma noção mediada pela razão, surge a desconfiança da percepção do sensível atribuído pela experiência do sujeito. O rigor científico é a competência que caracteriza o empreendimento cientifico para manter uma relação entre ciências humanas. A questão primordial é a "objetivação do conhecimento científico, ou seja, a teia conceitual para dar conta do real e expressá-lo de modo fundamentado e adequado" (ALVES; MINAYO, 2000).

Isto quer dizer que o processo de análise minuciosa, aprofundando elementos constitutivos do objeto de análise científica, diz respeito à significação do que é dito sobre um problema em um contexto, como um recorte da realidade. Assim, o campo semântico se constitui como um *corpus* de significados capaz de organizar os dados da experiência. Para analisar os dados de realidade atribuídos por indivíduos em seus contextos vivenciados, elege-se a perspectiva compreensiva que enfatiza o processo interpretativo das ações humanas. Isto é: a compreensão dos significados narrados (ALVES; MINAYO, 2000, FREITAS, 1997).

Desse modo, a urgência da interdisciplinaridade, entre as ciências humanas e as naturais, aproxima saberes e ilumina a prática dos profissionais de saúde. Em especial, os de nutrição, para que possam interpretar e compreender a diversidade cultural alimentar, as representações sociais da dieta, tradição e o novo na alimentação, em distintos grupos sociais. Nessa compreensão, é preciso buscar a interpretação de novos conteúdos que se associam às questões concretas da realidade social, sem omitir valores impostos por uma modernidade manifesta da organização social.

Mais que uma sucessão de disciplinas, a nutrição humanista é interdisciplinar ao se conectar com a realidade social, sem excluir valores expressos pelos sujeitos.

Ao analisar as linhas de pensamento no campo da nutrição, constatamos a falta de outras dimensões das ciências que aprofundem a compreensão dos significados da alimentação numa perspectiva científica que contemple outras disciplinas no campo da nutrição.

O enfoque predominantemente biológico distanciou, progressivamente, as questões sociais das questões vinculadas ao corpo, excluindo a condição humana do organismo para sustentar outros objetivos científicos. Ainda que o desenvolvimento do conhecimento biológico e das demais ciências naturais tenha propiciado um avanço no combate às enfermidades infecciosas, também representou (e representa ainda, em algum lugar) um obstáculo epistemológico ao reconhecimento da totalidade da doença e do seu tratamento.

Uma proposta humanizadora da nutrição é a compreensão do nutricionista quanto ao significado da alimentação para o comensal, a interpretação do sujeito sobre sua dieta, seu corpo em seu mundo. A exemplo dessa interpretação, surgem aspectos socioculturais da alimentação em casa e no hospital, sua negação e outras respostas que se mesclam ao imaginário e ao campo cognitivo para conceber representações sobre uma alimentação provisória, com cheiro de éter, sem gosto, e próxima à morte, como é o ambiente hospitalar.

Os termos analíticos presentes na linguagem são os significantes para interpretar a compreensão da realidade sociocultural do paciente. Essa ação de interpretar implica em valorizar as modalidades simbólicas que iluminam a natureza do problema.

Nessa possibilidade de análise, ao interpretar a orientação normativa do profissional, observamos que a dieta pode ser concebida pelo paciente como uma receita medicamentosa. Os nutrientes organizados como um receituário dietético faz oposição à cultura, tradição, hábitos, valores culturais do comer.

Desse antagonismo, as representações sobre a dieta são emudecidas. Em nossas práticas estruturadas no campo da técnica, estão cheias de observações e falas sobre restrições e rupturas de hábitos. Ecos ainda presentes de nossa experiência em nutrição clínica lembram expressões como: *comida estranha; sem gosto; remédio fingido de comida; nutricionista não entende nada.*

São muitos os valores simbólicos, inscritos na alimentação, e as associações que compõem a relação corpo e alimento. Estas seguem certa lógica interna específica de um dado grupo social e integram as relações sociais. Os significados da dieta são produções que devem levar em conta elementos dos tecidos macro-social inseridos no mundo íntimo e cotidiano. Também, há sentidos e outros aspectos orgânicos que podem transcender a semiologia descrita na literatura científica, pois sentir doença não quer dizer sentir dor, mas também rejeição, estigma, culpa, desgosto etc.

Da revelação dos significados das coisas nasce uma complexidade, como mostra Wittgenstein (1996)[8], ao conceber a palavra como um significado que corresponde a um objeto em si. Uma expressão se torna significativa ao abranger a prática da linguagem, no uso comum das palavras. Na complexidade do processo lingüístico, observamos qualidades reflexivas e pré-reflexivas que se externalizam ou internalizam-se na linguagem. E ao externar vivências internas, nem sempre há palavras em suficiência para significar o que se quer expressar (WITTGENSTEIN, 1996).

Ao considerar esse aspecto, ao escutar os adolescentes sobre a obesidade, observamos vários enunciados sobre a conduta alimentar em que o sabor agradável é bom para o corpo. È relevante o prazer de comer. Também, para alguns, há dificuldade em relacionar obesidade à doença. O que incomoda para o adolescente obeso é o estigma social que o impede encontrar afeto e trabalho. A sensação referida é de uma "coisa interna" que incomoda como uma angústia. Com isso, num primeiro momento, as sensações de angústia os impedem de fazer uma dieta restrita (UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA. Escola de Nutrição, 2008).

O primário é externalizar a angústia ao outro, de preferência a um profissional que entenda sobre o comer, para que este reconheça o que sentem. As sensações de angústia vêm antes da aquisição da linguagem verbal, pois são observadas nas expressões faciais de sofrimento, no isolamento social como se vivesse um estado interno de *angústia* (FREITAS, 1997; UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA. Escola de Nutrição, 2008).

Na sua percepção, o sujeito situa sua obesidade no lugar do sentimento de rejeição de uma identidade que a doença faz parte. Neste caso o conteúdo de uma dieta não nasce com os recursos apenas do diagnóstico do Índice de Massa Corporal- IMC, mas, antes, pela revelação

do modo de vida, dos valores, da comensalidade do paciente, numa escuta que visa à autonomia da mudança de seus hábitos arraigados.

As representações da dieta estão condicionadas à tradição de como a comunidade apreende diferentes sensações sobre as restrições alimentares. Esse conhecimento apresenta uma série de significados que se encontram como enunciados culturais, cujo entendimento requer a compreensão de variados elementos para a explicação do comer e do corpo enfermo, em que crenças, hábitos e tantas outras capacidades adquiridas passam a ser sustentáculos para a compreensão dos processos orgânicos (GARCIA, 2003).

O paciente interpreta sua dieta desvelando-a como uma externalidade, uma passagem, uma privação do prazer de comer. Mas, o fundamento para uma outra leitura sobre a experiência da dieta não se reduz apenas às sensações de mal estar provocadas pela ruptura dos hábitos alimentares. A dieta também interfere na identidade social do indivíduo. Interfere nas sensações vividas pelo indivíduo e por outros, numa intersubjetividade de apreensão de mundo, em meio às ambigüidades do comer, num nível da pré-reflexão. Para o paciente as experiências de dieta de outros, serve para entender sua vivência com o tratamento.

A dietética normativa é uma região fechada aos significados atribuídos pelo sujeito, este que independentemente, e em sua própria autonomia, explica sua comida, sua condição obesa. Restrições, quizilas e outras proibições alimentares são interpretadas pelo paciente como valores e crenças que envolvem sua própria situação biográfica.

Do discurso do paciente emergem interpretações, pois é na linguagem que o indivíduo procura articular-se com os vários aspectos do mundo, num todo significativo para ele e para o mundo, e expressar na intersubjetividade, as experiências do seu cotidiano alimentar.

Por esta razão, podemos atribuir significados subjetivos expressos nas palavras do paciente principalmente se passam a observar mais os sentidos por ele atribuídos à doença e a dieta. Essa condição pressupõe um encontro humano aprofundado. Há um "nós implicado" entre paciente e profissional nutricionista, quando entram no mundo dos significados sociais sobre a vida com sintomas, doença, restrições que, de alguma maneira denotam uma comunicação das singularidades do doente e visibilidade de seus sentidos, através da narrativa.

A análise das narrativas dos usuários do Sistema Único de Saúde, por exemplo, pode contribuir para a compreensão dos programas de nutrição e atendimento enquanto seja a alimentação um objeto com diferenças históricas e sociais marcantes em nossa sociedade. E ao nos aproximar do conteúdo humano e ver o que é possível apreender nessa relação nasce a possibilidade de compreensão, antes impensada ou pouco valorizada.

Presença e diálogo formam, então, uma intersubjetividade na nutrição que se humaniza na parceria. A conduta do profissional pode ir além do diagnóstico, das normas e técnicas, pois a tendência da humanização leva a ver mais a partir das palavras que fluem na linguagem.

Nessa abertura, apreendem-se saberes e práticas da saúde e da nutrição, entendendo representações sociais, significados, percepções do sujeito que necessita entender sua obesidade, sua desnutrição, a diabetes e tantas outras enfermidades que demandam uma dietética compreensiva capaz de interagir com sua realidade e mudar hábitos. Este é o sentido possível para a percepção da nutrição por gestores das políticas públicas de alimentação e nutrição.

Este breve ensaio sobre a abordagem humanista da nutrição é pensado para estimular a produção de um conhecimento mais profundo sobre a prática do nutricionista e que se encontra na relação, mesma, entre o paciente e o cuidado dietético.

Referências

ALVES, P. C.; MINAYO, M.C.S. **Saúde e doença:** um olhar antropológico. 3. ed. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2000.

DaMATTA, R. **O que faz do Brasil, Brasil?** Rio de Janeiro: Rocco, 1993. 126 p.

FREITAS, M.C.S. Aspectos socioculturais em educação nutricional. **Revista de Nutrição**, v. 10, n. 1. p. 45-48, jan./jun. 1997.

GARCIA, R.W.D. Reflexos da globalização na cultura alimentar: considerações sobre as mudanças na alimentação urbana. **Revista de Nutrição,** v. 16, n. 4 out./dez. 2003.

LÉVI-STRAUSS, C. A noção de estrutura em etnologia. In: LEVI-STRAUSS, C. **Antropologia estrutural II**. Rio de Janeiro: Tempo Brasileiro, 1975.

LIMA, V. da C. **A família de santo nos candombés Jejes - Nagôs da Bahia:** um estudo de relações intragrupais. 2. ed. Salvador: Corrupio, 2003. 216 p.

SCHRAIBER, L. B. No encontro da técnica com a ética: o exercício de julgar e decidir no cotidiano do trabalho em Medicina. **Revista Interface - Comunic., Saúde, Educ.**, v. 1, n. 1, p. 123-38, 1997.

TURNER B. **El Cuerpo e la Sociedad.** México: Fondo de Cultura Econômica, 1989.

UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA. Escola de Nutrição. Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição do Escolar. **Relatório 2007.** Salvador, 2008. Não publicado.

WITTGENSTEIN, L. **Investigações filosóficas**. Tradução: Bruni J. C. São Paulo: Nova Cultural, 1996. (Os Pensadores).

O hábito alimentar enquanto um comportamento culturalmente produzido

Sandra Simone Morais Pacheco

Introdução

A discussão entre o estreito elo que une alimentação e cultura busca integrar-se à concepção corrente da ciência nutricional biomédica, onde a alimentação parece reduzir-se ao nível biológico, elementos das ciências sociais que ampliem a compreensão do papel polivalente do alimento na vida cotidiana das pessoas, das famílias e da sociedade. Além de nutriente, o alimento é prazer sensorial, é ritual, é linguagem simbólico-religiosa, veicula significados.

Na discussão que procuraremos empreender neste artigo, os hábitos alimentares são ações individuais, construídas e reproduzidas socialmente, portanto, historicamente produzidas, ecologicamente possíveis, socialmente desejadas e aprovadas e biologicamente necessárias. (MURRIETA, 2001).

Neste sentido, as preferências e as variadas práticas associadas à produção e ao consumo dos alimentos vão além da escolha do indivíduo e extrapolam sua subjetividade individual. Para Luce Giard,

> O alimento escolhido, permitido e preferido é o lugar do empilhamento silencioso de toda uma estratificação de ordens e contra-ordens que dependem de uma etno-história, de uma biologia, de uma climatologia e de uma economia regional, de uma invenção cultural e de uma experiência pessoal. (GIARD, 2005, p. 251- 252)

O ato alimentar, tomado em sentido restrito, é um comportamento biológico-nutricional, já que o ser humano necessita de uma alimentação que contenha os nutrientes necessários à manutenção dos seus processos vitais. Indo-se um pouco mais além, pode-se dizer que ele é, também, um processo adaptativo, empregado pelos seres humanos em função de suas condições particulares de existência, que variam no tempo e no espaço. Distintamente das outras necessidades básicas, como inalar oxigênio, necessidade de excretar, necessidade de manter a acidez sanguínea etc., a necessidade de alimentar-se exige que saiamos para o mundo e localizemos o alimento, e para isso ela requer comportamento (ROZIN, 1998).

Cada indivíduo tem uma trajetória alimentar que começa com um alimento, o leite, e se expande para um número muito grande de alimentos e preparações, atitudes e rituais relacionados à alimentação. Os requeri-

mentos nutricionais são pequenos em relação à variedade de alimentos que podem satisfazê-los. Podemos dizer que a alimentação evolui de uma fonte de nutrição e prazer sensorial para um marcador social, uma experiência estética, uma fonte de significação e metáfora, e freqüentemente, uma entidade moral (ROZIN, 1998).

A alimentação é, certamente, um tema complexo e que guarda muitos desafios, já que "é um objeto com múltiplos acessos. [...] O homem biológico e o homem social, a fisiologia e o imaginário, estão estreita e misteriosamente mesclados no ato alimentar" (FISCHLER, 1995, p.14-15). Entretanto, a partir das contribuições de variadas ciências para o estudo da relação entre o homem e o alimento, notadamente a antropologia, podemos dizer que se conhecendo o modo de obtenção dos alimentos, quando e por quem eles são preparados, podemos obter uma quantidade considerável de informações sobre o funcionamento de uma sociedade (CONTRERAS, 1993). Para os seres humanos, alimentar-se nunca é uma atividade puramente biológica, vez que, ela tem relação com o passado, com as diversas técnicas empregadas para encontrar, processar, preparar, servir e consumir os alimentos, atividades essas, que variam culturalmente e têm histórias próprias, condicionadas pelo significado que a coletividade lhes atribui (MINTZ, 1996).

Considerando os hábitos alimentares como um repertório de práticas alimentares que tendem a se repetir ao longo do tempo, e que têm geralmente sua base formada na infância, as questões que se colocam para discussão são: Como se adquirem estes hábitos? Quais os elementos que contribuem para a sua formação? Como se sustentam ao longo do tempo? Como são definidos, em cada grupo social os alimentos comestíveis e não comestíveis? Enfim, porque comemos o que comemos?

A palavra hábito vem do latim *habitus* e significa "uma disposição constante ou relativamente constante para ser ou agir de certo modo" (ABBAGNANO, 1999, p. 495).

Pode-se confundir hábito com costume, por isso é importante distinguir os diferentes sentidos desta palavra. Como costume o hábito aponta para uma "[...] ação originalmente espontânea ou livre que depois se fixa com o exercício, de tal forma que pode ser repetida sem a intervenção do raciocínio e da consciência, portanto mecanicamente" (ABBAGNANO, 1999, p. 495). Entretanto mais que resultado de uma

sedimentação, o hábito é também disposição para ação, e como diz Dewey, citado por Abbagnano (1999), hábito é:

> A espécie de atividade humana que é influenciada pela atividade precedente e, neste sentido, é adquirida; que contém em si certa ordem ou certa sistematização dos menores elementos da ação; que é projetante, dinâmica em qualidade, pronta para a manifestação aberta; e que é atuante em qualquer forma subordinada e oculta, mesmo quando não é atividade obviamente dominante (DEWEY apud ABBAGNANO, 1999, p. 496).

Assim, ao falarmos de hábito alimentar estamos falando não de uma ação mecânica ou automatizada, mas sim uma atitude significativa, contextualizada e fruto de uma disposição adquirida.

Debruço-me sobre o tema porque considero que o objeto de estudo e de trabalho do que podemos chamar de ciência da Nutrição, ao enfocar prioritariamente os aspectos nutricionais-sanitários dos alimentos e os processos metabólicos corporais nos níveis fisiológico e patológico, reduz a compreensão sobre o papel que a alimentação exerce na satisfação de determinadas necessidades da sociedade.

Em função disso, procuro inicialmente identificar a abordagem encontrada na área de nutrição em relação à formação de hábitos alimentares, para em um segundo momento caminhar no sentido de construir uma concepção de hábito que abarque elementos não contemplados no modelo biomédico.

Entre os profissionais e estudantes de nutrição, as dimensões sócio-culturais não são ignoradas na discussão sobre hábito alimentar. Os trabalhos nesta área enfocam temas que abrangem o processo de formação e modificação dos hábitos via veículos socializadores como a família, as determinações sócio-econômicas geradas pela desigualdade no acesso e possibilidade de consumo dos alimentos e as barreiras impostas pela tradição na modificação de hábitos arraigados.

Os estudos nessa área comungam da idéia de que os hábitos alimentares se adquirem na infância (BOEHMER, 1994; BOOG, 1985). Pode-se falar que há uma autêntica pedagogia do gosto no contexto familiar, fazendo com que a criança, desde o seu nascimento, passe a receber os alimentos considerados adequados à sua idade, ainda que estes alimentos variem segundo as diferentes culturas e classes sociais. A

criança cresce em um ambiente familiar que tem um comportamento alimentar definido, que se repete dia após dia e ao qual ela se adapta. Este processo não se reduz à simples repetição de determinadas experiências gustativas, pois o papel que os outros membros da família exercem, ao elogiarem ou censurarem alguns alimentos e preparações, contribui para a aquisição de hábitos (BOEHMER, 1994).

Ao sair do convívio basicamente familiar e penetrar no contexto escolar, o indivíduo experimentará outros alimentos e preparações e terá oportunidade de promover alterações nos seus hábitos alimentares a partir das influências do grupo social e dos estímulos presentes no sistema educacional. A família e a escola são preponderantes na formulação de um padrão alimentar.

Na adolescência, período caracterizado por atitudes de rebeldia e tentativa de independência, geralmente há uma modificação dos hábitos alimentares a partir das experiências vivenciadas fora do âmbito familiar e escolar, tomando o alimento novos significados, geralmente relacionado à formação de uma identidade grupal, tão cara aos adolescentes do mundo globalizado.

No transcurso de sua vida, o indivíduo terá novas ocasiões para mudar seus hábitos alimentares, como por exemplo, mudança profissional, situação familiar, disponibilidade de tempo para preparar e ingerir os alimentos, deficiências orgânicas ou enfermidades crônicas que aparecem na velhice (BOEHMER, 1994).

Também entre os estudiosos da Nutrição, principalmente a partir do final da década de 70, encontra-se uma preocupação em abordar as diferenças nos padrões alimentares das classes sociais como historicamente determinadas, dentro das condições postas pela estrutura social para as diferentes classes que a compõem (VALENTE, 1986).

Nesta abordagem, os fatores essenciais na determinação dos hábitos alimentares são: a disponibilidade objetiva de certos produtos alimentares em condições específicas de clima, solo, chuva etc.; as influências culturais do processo de colonização; a classe social como modo de vida, delimitando as práticas e hábitos; e a contínua produção de novos hábitos e práticas pela introdução de alimentos industrializados ou de alimentos não tradicionalmente usados para o consumo humano.

Assim, os hábitos e práticas alimentares produzidos historicamente se transformam em hábitos culturais que integram o modo de viver deste grupo social ou povo. Considera-se também que numa sociedade capitalista não existem hábitos e práticas alimentares homogêneas, pois existem hábitos que, mesmo desejados por todos, não podem ser transformados em práticas por grande parte da população.

Ao lado dessas duas preocupações – a formação do hábito via socialização e como resultado de processos sociais, políticos e históricos que engendram desigualdades sociais – encontramos a abordagem própria dos projetos de intervenção na área que, tendo como pano de fundo a promoção de ações educativas, toma o hábito como impedimento à adoção de comportamentos mais racionais frente à alimentação.

O trabalho na área de educação alimentar, cujo objetivo é geralmente a modificação e/ou introdução de hábitos é considerado por profissionais da área de nutrição como o maior desafio da prática cotidiana. Hábitos arraigados, geralmente carregados de significados psicológicos e sociais, são profundamente difíceis de serem mudados. O paladar é um elemento importante na escolha dos alimentos e preparações e, de modo geral, convencer o indivíduo a consumir ou deixar de consumir determinados alimentos é uma tarefa árdua e que nem sempre produz os resultados esperados.

Luís da Câmara Cascudo (1967), no livro "História da Alimentação no Brasil" pontua algumas predileções alimentares que os séculos fizeram hábitos, que só podem ser explicados como uma norma de uso, um respeito à herança mantida pela tradição. Para ele, os padrões alimentares são [...] "inarredáveis como acidentes geográficos na espécie geológica" (CASCUDO, 1967, p. 4), que só se modificarão na dependência do mesmo processo de formação: o tempo.

> Impõe-se a compreensão da cultura popular como realidade psicológica, entidade subjetiva atuante, difícil de render-se a uma imposição legislativa ou a uma pregação teórica [...]. A batalha das vitaminas, a esperança do equilíbrio das proteínas, terão de atender às reações sensíveis e naturais da simpatia popular pelo seu cardápio, desajustado e querido [...]. Falar das expressões negativas da alimentação para criaturas afeitas aos seus pratos favoritos [...] é ameaçar um ateu com as penas do inferno (CASCUDO,1967, p. 5).

Reconhecer o enraizamento dos hábitos alimentares em um contexto cultural, em geral, não é problema para os profissionais de saúde. A questão é que quando incorporada na reflexão desses profissionais, a cultura tende a ser tomada como mais um fator a ser considerado na terapêutica, assim como os fatores genéticos, econômico etc. Esta consideração, na grande parte das vezes, se restringe à enumeração de alguns tabus alimentares presentes na nossa sociedade (sempre vistos como um comportamento mágico / ignorante) e exemplos de sociedades longínquas que possuem hábitos alimentares não usuais nas sociedades ocidentais "civilizadas".

A falta de clareza na definição do que é cultura me parece estar no cerne das dificuldades sentidas ao se tentar dimensionar o seu papel dentro dos processos saúde/doença/terapêutica. Tentando encontrar uma definição inicial que provavelmente será posteriormente revista e ampliada, penso que a cultura é o próprio campo onde os comportamentos/hábitos são gerados, "um conjunto de mecanismos de controle – planos, receitas, regras, instruções – para governar o comportamento" (GEERTZ, 1989, p. 56).

Para Geertz (1989), o homem é o animal mais desesperadamente dependente destes mecanismos de controle para ordenar seu comportamento:

> [...] o que lhe é dado de forma inata são capacidades de resposta extremamente gerais, as quais, embora torne possível uma maior plasticidade, complexidade e, nas poucas ocasiões em que tudo trabalha como deve, uma efetividade de comportamento, deixam-no muito menos regulado com precisão [...]. A cultura, a totalidade acumulada de tais padrões, não é apenas um ornamento da existência humana, mas uma condição essencial para ela – a principal base da sua especificidade. (GEERTZ, 1989, p. 58)

Significados sociais diversos dados aos alimentos em diferentes sociedades são relatados por Paul Rozin (1998). Este autor descreve o papel do alimento em três sociedades muito diferentes para demonstrar a grande variabilidade que ocorre na sua função social: a sociedade norte-americana, a sociedade hindu e os *Hua* de Papua Nova Guiné. Para os americanos, o alimento tem duas principais funções: nutrir o indivíduo e servir como importante fonte de prazer. Apesar da alimentação servir

de base para interações diárias ou reuniões festivas familiares, o alimento é basicamente o que está no prato (ROZIN, 1998). Há uma descontextualização do alimento de várias maneiras. Os alimentos são comprados em embalagens plásticas, preparados por pessoas anônimas e cultivados em fazendas automatizadas. Para a sociedade americana é indiferente a história particular do alimento, de onde ele vem, quem preparou, seu significado simbólico (ROZIN, 1998).

Na Índia hindu, o alimento é um, senão o principal veículo da manutenção das distinções sociais; as crenças sobre os alimentos codificam o complexo jogo das proposições morais e sociais (ROZIN, 1998). A qualidade do alimento servido e as condições de servir são aspectos significativos de cada refeição. Isto serve para definir o *status* dos participantes da refeição, em que a regra básica é a não aceitação da comida preparada por membros de uma casta inferior (inversamente, membros de classes mais altas podem dar alimentos para membros de castas mais baixas) (ROZIN, 1998). "Por exemplo, na situação doméstica e nos casamentos, os melhores alimentos qualitativos são servidos mais cedo e anteriormente aos homens e para aqueles que são mais velhos" (ROZIN, 1998, p. 221)

Entre os *Hua* de Papua Nova Guiné, "trocas de alimentos são ligados à solidariedade e aliança social ou compromisso, e alimentar-se e alimento ajudam a definir o indivíduo" (ROZIN, 1998). Aí a visão de mundo centra-se sobre o conceito de "nu", uma essência vital, veiculada principalmente pelo alimento e responsável pelo crescimento e saúde. Essa essência está contida no corpo do indivíduo e em todas as coisas contatadas por ele. Assim, qualquer alimento caçado, colhido, ou cozido por uma pessoa, contém seu "nu" ou sua essência vital. Esta crença tem sérias conseqüências na vida comunitária porque um indivíduo pode adquirir propriedades particulares de uma pessoa pela ingestão de alimentos colhidos ou preparados por ela. Se a intenção da pessoa é hostil, causará mal, enquanto que um "nu" amigável beneficiará a saúde e o bem estar do indivíduo (ROZIN, 1998). Outro dado interessante é que [...] "eles praticam canibalismo. Consomem seus parentes após a morte natural deles, para incorporar tanto suas virtudes específicas como suas boas intenções" (ROZIN, 1998, p. 220).

Estes exemplos evidenciam os diferentes significados que o alimento toma em diferentes culturas e nos estimulam a continuar explorando outras nuances da mesma questão.

Quando observamos a eleição de alimentos comestíveis e não comestíveis dentro de uma sociedade também são facilmente identificáveis os mecanismos culturais subjacentes a essa escolha. Ainda que em alguns grupos sociais a seleção dos alimentos ocorra por razões técnicas e econômicas ou pelo gosto ou sabor, a importância maior nesta escolha parece ser a função que os alimentos desempenham na identidade individual e grupal, em detrimento inclusive, do valor nutricional dos recursos alimentares disponíveis (CONTRERAS, 1993).

Ao trabalhar a questão da comida na sociedade americana, Marshall Sahlins (1979) sinaliza para o fato de que não devemos nos ater apenas à questão do consumo, pois a comestibilidade e a não-comestibilidade dos alimentos disponíveis nesta sociedade não são justificáveis por razões biológicas, ecológicas ou econômicas. Analisando o modelo de refeição dos Estados Unidos, Sahlins nota a centralidade da carne em detrimento dos carboidratos e verduras, que aparecem como coadjuvantes. Ao interpretar esse dado o autor observa que a carne se relaciona ou evoca o pólo masculino de um código sexual da comida, que deve ter-se originado na identificação indo-européia do boi com riqueza e virilidade. A carne é considerada um alimento "forte" (SAHLINS, 1979). Recolocando assim a centralidade da cultura, Sahlins (1979) analisa também o porque se consome carne de boi e porco e não se consome carne de cavalo e cachorro na sociedade americana. Para ele os cachorros e os cavalos não são comestíveis porque participam daquela sociedade na condição de sujeitos, que têm inclusive nomes próprios. Os cachorros são como se fossem aparentados do homem e sua ingestão é assim inconcebível, enquanto os cavalos são como se fossem empregados, sendo sua ingestão não generalizada, porém concebível. Os porcos e os bois são comestíveis, pois geralmente são considerados objetos para os humanos, levam suas vidas à parte, não são complementos diretos nem são instrumentos de trabalho das atividades humanas. Para Sahlins, "a comestibilidade está inversamente relacionada com a humanidade" (SAHLINS, 1979, p. 195).

Todas essas considerações reforçam a proposta de demonstrar o significado cultural do hábito alimentar. Torna-se importante agora lançar mão de teorias que nos ajudem a construir uma concepção de hábito que abarque o sujeito social, que possam dar conta do hábito alimentar enquanto um comportamento produzido dentro de um campo eminentemente cultural.

Para atingir este objetivo, procurarei trabalhar com duas abordagens sociológicas que buscam apontar como o homem constrói, a partir do seu meio social, um comportamento que é coletivamente aceito, entendido e ao mesmo tempo espelho do grupo social do qual ele faz parte: a teoria de hábito sociogênico de Norbert Elias e a concepção de *habitus* de Pierre Bourdieu.

Norbert Elias aborda historicamente como a humanidade, ao longo do tempo, reflete sua estrutura social no ato de comer. Ele analisa, a partir de manuais de boas maneiras produzidos em diferentes momentos históricos – precisamente o lapso de tempo entre a Idade Média e o início da era moderna – como há uma estreita relação entre hábitos à mesa, estrutura social e constituição psíquica dos indivíduos, revelada pelo avanço, principalmente, do controle e do autocontrole sobre os seus impulsos (WAIZBORT, 1999). A riqueza do trabalho desse autor não será aqui esgotada (longe disso), mas fornecerá elementos importantes à nossa reflexão.

O sociólogo Pierre Bourdieu oferece elementos para pensar a origem do ato social a partir dos elementos presentes na estrutura social. A sua concepção o *habitus* é o ponto de partida na compreensão da ação social, e esta não é uma simples execução, mas um núcleo de significação do mundo (ORTIZ, 1983).

A sociogênese de Norbert Elias

Norbert Elias, sociólogo alemão, viveu entre 1897 e 1990 e produziu uma abordagem sociológica a que denominou "sociologia figuracional ou configuracional". Nela, ele busca entender e abordar o surgimento das configurações sociais a partir da análise do curso das transformações ocorridas na sociedade ao longo do tempo, que desembocaram, seguindo

uma direção específica, no que se denomina desenvolvimento ou civilização.

Torna-se importante inicialmente situar a concepção de civilização à qual iremos nos reportar a partir de agora. Para Elias, o processo civilizador constitui uma mudança na conduta e sentimentos humanos, rumo a uma direção muito específica, ainda que estas mudanças não tivessem sido planejadas conscientemente ou racionalmente, isto é, através de qualquer ação intencional de pessoas isoladas ou grupos (ELIAS, 1994).

No seu estudo de observação de longo prazo, Elias dedicou-se sobremaneira aos problemas das dinâmicas sociais, das mudanças que ocorrem nos hábitos e comportamentos dentro das diferentes formações sociais.

As fontes documentais que ele utiliza para analisar o processo civilizador no Ocidente são os manuais de boas maneiras, uma fonte vital para a apreensão dos processos sociais envolvidos na criação e difusão de comportamentos, e que foram criados pelos membros das elites como forma de demarcar a sua diferença social. Paulatinamente, estes manuais se difundiram para segmentos cada vez mais amplos da sociedade.

Cada momento histórico tem seus códigos de conduta que são ao mesmo tempo indicadores e expressão do comportamento civilizado.

Para Elias, um dos sintomas do processo civilizador é o embaraço ou desconforto que sentimos ao observarmos, nas orientações de comportamento que remontam à Idade Média, como as pessoas, nesta época, relatam abertamente suas funções corporais. Estes são sentimentos dominantes no juízo de valor que imprimimos às palavras, "bárbaro" ou "incivilizado", ou em termos mais precisos, o mal-estar ante uma diferente estrutura de emoções, que é também o diferente padrão de repugnância ainda hoje encontrado em sociedades que chamamos "não civilizadas".

Na Idade Média, o padrão de "bom comportamento" é representado pelo conceito da auto-imagem aristocrática e o código específico de comportamento que surgiu inicialmente nas grandes cortes feudais disseminou-se em seguida por estratos mais amplos da sociedade.

Elias procura salientar que este padrão não foi o princípio nem o "primeiro degrau" do processo de civilização, apenas a sua análise se detêm no período de tempo compreendido entre a fase medieval e a

primeira parte da fase denominada moderna, tentando com esta análise compreender o que aconteceu aos seres humanos nesta transição.

Na Idade Média, a guerra, a caça de homens e animais eram necessidades vitais abertamente tratadas na vida social. Deixando de lado uma pequena elite, o saque, a rapinagem e o assassinato eram práticas comuns na sociedade guerreira da época e as explosões de crueldade não excluíam ninguém da vida social, pois o prazer de matar e torturar eram socialmente permitidos.

> Os instintos, as emoções, eram liberados de forma mais livre, mais direta, mais aberta, do que mais tarde [...] uma vida na qual a estrutura emocional era diferente da nossa, uma existência sem segurança e com um mínimo de pensamento sobre o futuro. (ELIAS, 1994, p. 198)

O padrão medieval, se comparado com épocas posteriores, poderia ser chamado de simples ou ingênuo. As normas de comportamento são menos numerosas, fato característico de sociedades em que as emoções são manifestadas de forma mais violenta e diretamente. "Há amigos e inimigos, desejo e aversão, gente boa e má" (ELIAS, 1994, p.76).

Algumas citações são reproduzidas por Elias para salientar o padrão de comportamento da época, e nota-se que as recomendações para o ato de comer são simples e os impulsos e inclinações pouco restringidos:

> Um homem refinado não deve fazer barulho de sucção com a colher quando estiver em boa companhia. Esta é a maneira como se comportam na corte pessoas que se entregam aos hábitos grosseiros [...]. Se um homem bufa como uma foca quando come, como acontece com algumas pessoas, e estala os beiços como um camponês bávaro, então ele renunciou à toda boa educação [...]; Não coces a garganta com a mão limpa enquanto estiveres comendo; se tiveres que fazer isso, faze-o polidamente com o casaco. (ELIAS, 1994 p. 77)

Em outros relatos, observa-se que usar a mão para limpar o nariz era comum, pois não havia lenços, mas, à mesa, certo cuidado devia ser tomado e não se podia nunca assoálo na toalha, assim como não se podia jogar ossos roídos na travessa de uso comum. Outras instruções estão também presentes, como a de lavar as mãos antes de comer, não cuspir em cima ou por cima da mesa, não pedir repetição de um prato que já foi tirado da mesa, enxugar a boca antes de beber, entre outras.

Estes são elementos que denunciam uma técnica-padrão do comer na Idade Média, técnica esta que, para Elias, corresponde a um padrão muito especial de relações humanas e estruturas de sentimentos, pois as maneiras à mesa são um segmento característico de formas socialmente instaladas de conduta.

Elias analisa também as mudanças operadas no âmbito do uso do garfo, utensílio que surgiu no fim da Idade Média, com o objetivo de retirar alimentos da travessa comum e que paulatinamente foi introduzido como utensílio de uso individual. De início, o uso do garfo para se levar o alimento à boca era considerado um sinal exagerado de refinamento e seriamente reprimido. Mais de cinco séculos se passariam para que o uso deste utensílio atendesse uma necessidade mais geral.

Só a partir do século XVI, ele passou a ser usado e as pessoas que o usaram inicialmente eram ridicularizadas por essa maneira "afetada" de comer, sendo que a inabilidade era tanta que metade da comida caía no caminho do prato à boca. Poderíamos nos perguntar por que comemos com o garfo e não com as mãos e a resposta nos levaria à idéia de que comer com garfo é "civilizado", além de mais higiênico.

> A eliminação do ato de comer com a mão do próprio prato pouco tem a ver com o perigo de contrair doença, a chamada explicação "*racional*" [...]. O garfo nada mais é que a corporificação de um padrão específico de emoções e um nível específico de nojo. Por trás da mudança nas técnicas à mesa entre a Idade Média e os tempos modernos reaparece o mesmo processo que emergiu na análise de outras explicações desse mesmo processo: uma mudança na estrutura de impulsos e emoções. (ELIAS, 1994, p. 133)

Este processo de "inovação" do uso do garfo nos mostra como ocorriam as relações entre as pessoas na Idade Média.

> As pessoas que comiam juntas na maneira costumeira na Idade Média, pegando a carne com os dedos na mesma travessa, bebendo vinho no mesmo cálice, tomando a sopa na mesma sopeira ou prato fundo, com todas as demais peculiaridades dos exemplos dados – essas pessoas tinham entre si relações diferentes das que hoje vivemos. E isto envolve não só o nível de consciência, clara, racional, pois sua vida emocional revestia-se também de uma diferente estrutura e caráter. (ELIAS, 1994, p. 82)

O que parecia faltar neste mundo ou ainda não tinha se desenvolvido era,

> [...] a parede invisível de emoções que parece hoje se erguer entre um corpo humano e outro, repelindo e separando, a parede que é freqüentemente perceptível à mera aproximação de alguma coisa que esteve em contato com a boca ou as mãos de outra pessoa, e que se manifesta como embaraço à mera vista de muitas funções corporais de outrem, e não raro à sua mera menção, ou como um sentimento de vergonha quando nossas próprias funções são expostas à vista de outros. (ELIAS, 1994, p. 82)

Foi Erasmo de Rotterdam, no século XVI, quem primeiro sistematizou com seu tratado "Da civilidade em crianças", um manual de comportamento social. Neste tratado Erasmo fala de como as pessoas devem se comportar em sociedade, abordando temas que vão da maneira como as pessoas olham, até a postura, os gestos, o vestuário e as expressões faciais.

Apesar de trazer elementos da Idade Média, observa-se no tratado de Erasmo que a simplicidade, a oposição simples entre o "bem" o "mal" e entre o "compassivo" e "cruel", presentes neste período, haviam se perdido.

Era um outro código de conduta que aos poucos se instalava. Nesta fase, que abrange os séculos XVI, XVII e XVIII, o movimento no sentido de estimular uma conduta refinada à mesa, foi relativamente rápido.

Aumenta a coação de uma pessoa sobre a outra e a exigência de "bom comportamento" é mais enfaticamente colocada, demonstrando uma tendência das pessoas a se observarem mais, assim como, ter esse mesmo comportamento em relação aos outros.

Essa mudança na forma como o indivíduo deveria se comportar em sociedade não ocorreu ao acaso. Entre o século XVI e o século XVII, uma hierarquia social mais rígida começa a se firmar e de elementos de origens sociais diversas surge uma nova classe superior, uma nova aristocracia, e a questão do bom comportamento uniforme torna-se importante, principalmente porque a nova classe alta expõe seus membros, numa extensão sem precedentes, às pressões dos demais e do controle social.

Muitos exemplos denotam o cuidado com que Erasmo retrata as principais situações da vida social, assim como também pode nos parecer

estranho a franqueza despreocupada com que ele e seu tempo podiam discutir todas as áreas da conduta humana. Nos manuais de boas maneiras à mesa falava-se em cuspir, escarrar, beber em caneca comum, comer com as mãos etc.

É notório também que grande parte do que ele diz ultrapassa nosso patamar de delicadeza e nos causa embaraço e desconforto. Elias nos diz que é possível que os nossos descendentes tenham este mesmo sentimento que experimentamos com o comportamento dos nossos ancestrais, pois os termos "civilizado" e "incivilizado" não representam uma antítese entre o "bem" e o "mal" e sim fases em desenvolvimento que continua ao longo do tempo.

Outra análise feita por Elias diz respeito à mudança na maneira como a carne é servida. Na classe alta medieval, o animal morto ou grande parte dos mesmos eram trazidos inteiros para a mesa, onde eles eram trinchados, sendo esta uma tarefa muito especial, designada ao dono da casa ou hóspedes ilustres. A partir do século XII, desaparece gradualmente o costume de colocar na mesa grandes pedaços de carne. Muda o patamar de repugnância e o padrão de sentimentos, que se direcionam no sentido de tornar desagradável a lembrança de que o prato de carne tem algo a ver com o sacrifício do animal. O ato de trinchar que outrora se constituiu numa parte importante da vida social, depois passa a ser julgado repugnante. O animal continua a ser cortado antes de ser servido, porém o repugnante é removido para o fundo da vida social, "para longe da vista" (ELIAS, 1994, p. 128).

As mudanças no uso da faca à mesa também refletem mudanças na personalidade humana. O seu uso, na sociedade ocidental, é cercado de tabus e proibições. Na Idade Média, são poucas as restrições ao uso desse utensílio, pois a classe de guerreiros está constantemente disponível para a luta, além da tolerância observada na época para as atitudes agressivas e compulsivas. Além de proibições particulares mais ou menos rigorosas, percebe-se que há uma tendência que lentamente se infiltra em toda a sociedade civilizada, no sentido de restringir ou eliminar o uso deste utensílio. Elias chama a atenção para o fato de que as instruções e proibições a respeito desse instrumento ameaçador se tornam paulatinamente mais numerosas e diferenciadas e o emprego da faca, como símbolo, passa a ser tão limitado quanto possível.

Ao final do século XVIII, toda a sociedade civilizada tinha adotado regras de conduta à mesa. A partir daí as mudanças nestas normas de comportamento são lentas e dizem mais respeito à variação nos utensílios, como por exemplo, a diferenciação entre faca e colher de carne e peixe, forma de usar o guardanapo etc.

Nesta fase são os meios clericais que ditam o comportamento da corte. Observa-se que, "[...] A civilidade ganha um novo alicerce religioso e cristão" (ELIAS, 1994, p. 111).

Daí em diante, observa-se uma fase em que o padrão atingido torna-se a norma, ainda que mudanças lentas ocorram, sempre na mesma direção.

Os manuais de boas maneiras, nem sempre considerados fontes documentais científicas, são usadas por Elias para levantar um excelente material de análise, fornecendo bons exemplos de como se formaram nossos hábitos diários. Se esta análise se ocupasse das mudanças ocorridas até o tempo presente, outros detalhes seriam notados, novos imperativos seriam acrescentados, "[...] relaxam-se outros antigos, emerge uma riqueza de variações nacionais e sociais, e se constata a infiltração na classe média, na classe operária e no campesinato do ritual uniforme da civilização" (ELIAS, 1994, p. 113)

O estudo deste processo de mudança quanto aos padrões de comportamento se relaciona diretamente com as mudanças na estrutura social e na estrutura da personalidade dos indivíduos. Na Idade Média, não havia poder central suficientemente forte para obrigar as pessoas a se controlarem, pois não havia poder social punitivo. Com o passar do tempo, o poder de uma autoridade central cresceu e as pessoas foram forçadas por este poder a viver em paz com os outros, a modelar suas emoções e os padrões da economia dos instintos lentamente mudaram.

Ao longo do tempo, o homem precisou "civilizar suas emoções" e as explosões emocionais só ocorrem de forma excepcional, como "patologia".

Para Elias, uma das mais fortes características do homem civilizado é que ele é proibido, por autocontrole socialmente inculcado ou espontaneamente, de tocar naquilo que deseja, ama ou odeia. Toda a modelação dos seus gestos é influenciada por esta necessidade e isso é claramente identificado no estudo do processo civilizador.

Podemos identificar também no estudo deste processo que ao longo do tempo "as manifestações socialmente indesejáveis de instintos e prazer são ameaçadas e punidas com medidas que geram e reforçam desagrado e ansiedade" (ELIAS, 1994, p. 201). Para Elias é importante observar "que mudança na estrutura social desencadeou realmente esses mecanismos psicológicos, que mudanças nas compulsões externas puseram em movimento essa 'civilização' das emoções e do comportamento" (ELIAS, 1994, p. 202).

Pelo fato de considerar nosso comportamento diário como um traço cultural passível de análise de longo prazo e por não ter abdicado em levar avante a análise das mudanças ocorridas neste âmbito, é que podemos descobrir em fatos corriqueiros e cotidianos a relação entre as mudanças nos costumes, as alterações na constituição da sociedade e as mudanças na constituição psíquica do homem. Essa possibilidade de análise nos abre perspectivas indiscutivelmente interessantes e novas de compreender a evolução histórica do comportamento humano dentro de uma abordagem interdisciplinar do desenvolvimento social.

A concepção de *habitus* em Pierre Bourdieu

Pierre Bourdieu, cientista social nascido em 1930 na França, é considerado um dos maiores pensadores contemporâneos. Sua vasta obra, de uma criatividade fecunda, desfruta de uma posição privilegiada na sociologia francesa, em função, entre outras coisas, da sua arguta e prolífica combinação da sociologia com a antropologia (ORTIZ, 1983).

O ponto que discutiremos do trabalho de Bourdieu é a concepção de *habitus*, a partir da qual ele constrói uma teoria da prática ou praxiológica, procurando compreender um modo de conhecimento do mundo social que supera as teses até então apresentadas por outras correntes de pensamento.

Para Bourdieu, o mundo social pode ser objeto de três modos de conhecimento: o conhecimento objetivista, representado pelo estruturalismo; o conhecimento fenomenológico, representado pelo interacionismo simbólico e pela etnometodologia; e o conhecimento praxiológico, trazido por ele como uma forma de mediar o encontro entre as concepções teóricas das escolas anteriores (BOURDIEU, 1989).

Por compreender a prática como simples execução, o objetivismo deixa na mesma a questão do princípio de produção das regularidades, passando estas a serem vistas como reificações das abstrações, e os objetos produzidos pela ciência – a cultura, as classes sociais, os modos de produção etc. – como dotados de realidades autônomas com a prerrogativa de agir enquanto sujeitos históricos ou enquanto poder capaz de interferir nas práticas (BOURDIEU, 1989).

No conhecimento fenomenológico, o mundo é tomado como uma rede de intersubjetividade, em que a ação não é mais a simples execução e sim o "[...] núcleo de significação do mundo; a sociedade não existe como totalidade, mas como intersubjetividade que tem origem na ação primeira do sujeito" (ORTIZ, 1983, p. 10). A fenomenologia, ao tomar como verdade a experiência primeira do mundo social, apreendendo este como natural e evidente, exclui a questão das condições de possibilidade do que há nesse mundo (BOURDIEU, 1989).

As críticas que Bourdieu faz ao objetivismo, principalmente no tocante à negligência com que esta teoria trata o agente social, parecem aproximar mais o conhecimento praxiológico dos argumentos fenomenológicos. Mas Bourdieu vai além das ponderações fenomenológicas.

> Enfim, somente o sistema das relações, o conhecimento que podemos chamar de praxiológico tem como objeto não objetivas que o modo de conhecimento objetivista constrói, mas também as relações dialéticas entre estas estruturas e as disposições estruturadas nas quais elas se atualizam e que tendem a reproduzi-las, isto é, o duplo processo de interiorização da exterioridade e de exteriorização da interioridade. (BOURDIEU, 1989, p. 47)

Para isso, torna-se necessário ir do "*opus operatum* ao *modus operandi*" (BOURDIEU, 2000, p. 60). Na tentativa de fazer uma ruptura entre as duas correntes antagônicas, transcendendo-as, Bourdieu desenvolve o sistema de disposição que é o *habitus*, "mediação entre as estruturas e as práticas" (CARVALHO, 1993, p. 4).

A noção de *habitus* é retomada por Bourdieu da escolástica de Panofsky, mas seu sentido remonta a noção aristotélica de 'hexis' (BOURDIEU, 1989). Sua intenção foi pôr em evidência as capacidades criadoras, ativas, inventivas, do *habitus* e do agente, que a palavra hábito não contempla (BOURDIEU, 1989).

O pensador chama a atenção para o fato que esse poder gerador chamado *habitus* não é um espírito universal, de uma natureza ou de uma razão humana, e sim a disposição incorporada, quase postural de um agente em ação (BOURDIEU, 1989). Estas disposições corporais, ainda que adquiridas, atuam a nível pré-reflexivo, fazendo com que o sujeito tenha um senso prático do que fazer sem, entretanto, refletir anteriormente sobre isso.

Para ele, a palavra disposição exprime por um lado a idéia de uma ação organizadora, apresentando nesse caso, um sentido próximo ao de palavras como estrutura e, por outro lado, designa uma predisposição, uma tendência, uma propensão ou uma inclinação (BOURDIEU, 1989).

Ao falar em disposições duráveis, ainda enfatiza a presença de um aprendizado passado, quer dizer, uma disposição para se operar numa direção determinada. O *habitus* conforma e orienta a ação, não por obediência a regras socialmente dadas, mas pela interiorização ou incorporação dos princípios e valores que são produtos das relações sociais.

> O *habitus* constitui a matriz que dá conta da série de estruturações e reestruturações por que passam as diversas modalidades de experiências diacronicamente determinadas dos agentes. Assim como o habitus adquirido através da inculcação familiar é condição primordial para a estruturação das experiências escolares, o habitus transformado pela ação escolar constitui princípio de estruturação de todas as experiências ulteriores, incluindo desde a recepção das mensagens produzidas pela indústria cultural até as experiências profissionais. (MICELI, 1987)

É nesse sentido que Bourdieu diz que, ao mesmo tempo em que os *habitus* são estruturados, são também estruturantes das ações que estão por vir.

A ação do agente é adequada à realidade objetiva da sociedade, então ele atua assegurando a reprodução das mesmas relações que engendraram sua prática (ORTIZ, 1983).

Para dar conta da ação em sociedade, o *habitus* exige por parte dos agentes e/ou classes um mínimo de controle e código comum, ainda que a partir de um registro não-consciente (MICELI, 1987). Isto é, o *habitus* enquanto um conjunto de disposições que remontam à infância, a medida que repõe e atualiza a ação ao longo da trajetória social restante, limita à

consciência o que pode ser possível ser mobilizado pelo grupo e/ou classe (idem).

Os agentes que vivem em condições de existências iguais tendem a produzir sistemas de disposições semelhantes, pelo menos em parte. Essa homogeneidade relativa dos *habitus* resultantes está no princípio de uma harmonização objetiva das práticas que conferem a elas regularidade e objetividade. Estas são então vividas pelos agentes como 'evidentes' e 'necessárias', isto é, inteligíveis e previsíveis por todos eles que dominem o sistema de ação e interpretação e por estes somente (ORTIZ, 1983).

A situação de um agente particular é então objetivamente estruturada em um espaço onde as posições dos agentes estão de antemão fixadas. Este *locus*, onde os agentes travam uma luta concorrencial em torno de interesses específicos, Bourdieu denomina campo. Para Bourdieu, os indivíduos entendidos como pessoas físicas, transportam com eles, todo o tempo, em todos os lugares, sua posição na estrutura social e transformam seus *habitus* em hábitos.

Os hábitos seriam então a confluência dos *habitus* e a situação objetivamente vivida pelo indivíduo. Há, portanto, na formação de hábitos alimentares um princípio unificador que, ao mesmo tempo, opera a nível objetivo de possibilidades e torna as escolhas alimentares práticas que exteriorizam sistemas de disposições incorporadas, atitudes de escolha que não são pensadas antes de executadas e ainda assim ocorrem como atitudes ajustadas dentro da classe social. É como se tivéssemos um aprendizado que opera ao nível corporal, não atrelado a um processo de reflexão e que está na base das ações práticas dos indivíduos.

Ao integrar abordagens sociológicas como a de Nobert Elias e Pierre Bourdieu às concepções de hábito alimentar, comumente encontradas na área biomédica, este trabalho descarta a idéia de que o hábito é uma reação mecânica ou um agregado de comportamentos aleatórios e estabelece certa coerência na sua efetivação.

Ainda que Elias não discuta aspectos relacionados à formação de padrões alimentares, sua análise sobre o processo histórico do porque comemos como comemos traz uma importante contribuição na observação do componente cultural presente no ato alimentar e na compreensão da dinâmica social de formação de hábitos que parecem à primeira vista construídos acidentalmente, sem nenhuma direção específica.

Uma das questões mais interessantes no trabalho de Elias é a constatação de que hábitos são construídos dentro de um processo histórico de formação. Em cada momento histórico, a sociedade produz comportamentos que são aceitos e introjetados por representarem as relações sociais possíveis/presentes naquele dado contexto sócio-econômico-cultural. Ao introduzir determinados utensílios à mesa, mediação entre o alimento e o organismo, o homem não o fez sem que mudanças ocorressem na sociedade e dentro de si mesmo.

Dentro da teoria praxiológica de Bourdieu, podemos pensar os hábitos alimentares como resultantes, não de representações, mas de disposições incorporadas, que funcionam pré-reflexivamente a partir das condições concretas de sobrevivência do indivíduo, isto é, qual o lugar que ele ocupa no mundo social. A pessoa não pode transformar em hábito um alimento se não tiver condição financeira de comprá-lo.

Há, portanto, na formação de hábitos alimentares, um princípio unificador que, ao mesmo tempo, opera a nível objetivo de possibilidades e torna as escolhas alimentares práticas que exteriorizam sistemas de disposições incorporadas, atitudes de escolha que não são pensadas antes de executadas e ainda assim ocorrem como atitudes ajustadas dentro da classe social. É como se tivéssemos um aprendizado que opera no nível corporal, não atrelado a um processo de reflexão e que está na base das ações práticas dos indivíduos.

Referências

ABBAGNANO, N. **Dicionário de filosofia**. São paulo: Martins Fontes, 1999.

BOEHMER, A. S. **El consumo de alimentos en Alemania:** interpretación del cambio en el consumo de los productos hortifructícolas desde una perspectiva sócio-cultural. Madrid, Generalitat Valenciana, 1994.

BOOG, M. C. Comportamento alimentar. In: ______.; MOTTA, D. G.; BON, A. M. X. **Alimentação natural:** prós e contras. São Paulo: IBRASA, 1985. v. 4, p. 101 – 118.

BOURDIEU, P. O **poder simbólico**. Rio de Janeiro: Difel/Bertrand, 1989.

CARVALHO, M. R. **Pierre Bourdieu e a teoria da prática:** pretensões, pressupostos e conceitos-guia. São Paulo: Programa de Pós Graduação em Ciências Sociais da USP, 1983. Documento mimeografado.

CASCUDO, L. C. **História da alimentação no Brasil**. São Paulo: Copanhia Editora Nacional, 1967.

CONTRERAS, J. **Antropología de la alimentación**. Madrid: Eudema. 1993.

ELIAS, N. **O processo civilizador**. Rio de Janeiro: Zahar, 1994.

FISCHLER, C. **El (h) omnívoro:** el gusto, la cocina y el cuerpo**.** Barcelona: Anagrama, 1995.

GEERTZ, C. **A interpretação das culturas**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1989.

GIARD, L. Cozinhar. In: CERTEAU, M.; GIARD, L.; MAYOL, P. **A invenção do cotidiano – 2**: morar, cozinhar. Petrópolis: Vozes, 2005.

MICELI, S. A força dos sentidos. In: BOURDIEU, P. **A economia das trocas simbólicas**. São Paulo, 1987.

MINTZ, S. **Tasting food, tasting freedom**: excursions into eating, culture, and past. Boston: Beacon, 1996.

MURRIETA, R. S. S. Dialética do sabor: alimentação, ecologia e vida cotidiana em comunidades ribeirinhas da Ilha de Ituqui, Baixo Amazonas, Pará. **Revista de Antropologia**, v. 44, n. 2, 2001. Disponível em: <http:// www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttex&pid=S003477012001000200002&Ing=pt&nrm=isso>. Acesso em: 10 jun. 2005.

ORTIZ, R. **Esboço de uma teoria da prática:** Pierre Bourdieu. São Paulo: Ática, 1983. p. 46-81. (Col. Grandes Cientistas Sociais)

ROZIN, P. Social and moral aspects of food and eating. In: ______. **Towards a psychology of food choice**. Bruxelas: Institut Danone, 1998. Cap. 8, p. 219-232.

VALENTE, F. **Fome e desnutrição:** determinantes sociais. São Paulo: Cortez, 1986.

WAIZBORT, L. (Org.). **Dossiê Nobert Elias**. São Paulo: EDUSP, 1999.

Fast-food
um aspecto da modernidade alimentar

Nilce de Oliveira
Maria do Carmo Soares de Freitas

Introdução

A discussão sobre *fast-food*[1] ganha relevância no Brasil na medida em que há uma expansão do hábito de comer fora de casa, principalmente nas grandes cidades. Também cresce o consumo de comida industrializada, inclusive no ambiente doméstico. A consolidação do hábito de realizar refeições fora do domicílio para muitos segmentos populacionais, sobretudo entre os trabalhadores urbanos, vem sendo atestada por vários estudos (GARCIA, 1997; GÓES, 2005). Nesse campo, vale registrar os dados do crescimento do chamado setor de *food service*. O comportamento do consumidor brasileiro acompanha uma tendência mundial, tal como foi observado por Bleil (1998) e, antes por Chonchol (1985). Este último analisou, no início dos anos oitenta, o crescimento da indústria de alimentos e um novo fenômeno da época: o consumo alimentar fora de casa. Apontou no conjunto das mudanças dos hábitos alimentares, a redução do tempo dedicado às refeições (preparo e consumo) no cotidiano doméstico. Dados da Associação Brasileira das Indústrias Alimentícias revelam que o crescimento do *food service* foi de 8,5% em 2003 (SILVA JÚNIOR, 2004) constituindo-se em um mercado em franca expansão.

O setor *food service* refere-se ao preparo de refeições fora do lar, comercializadas em distintos tipos de estabelecimentos (restaurantes, cafés, hotéis, bares, lanchonetes) e também fornecidas para unidades de alimentação institucional (fábricas, hospitais, quartéis, escolas e empresas diversas). Essa disponibilidade de comida pronta, que afeta o comportamento alimentar, chega aos domicílios através da comercialização em padarias, lojas de conveniência, *delicatessens* e supermercados. A comida pronta é também fornecida por restaurantes e outras unidades de produção através da entrega em domicílios, conhecida como sistema *delivery.*

O termo *fast* da língua inglesa corresponde atualmente a uma temporalidade significante de um estilo de vida moderno e urbano (ELIAS, 1998). Ao reunir *fast e food* nasce uma regulação do tempo da conduta do comer em que a sensibilidade humana pode formular. Aparentemente, o tempo é um condicionante do mercado. Na dimensão global do termo, o tempo de preparo e de comer implica no valor de comércio. Nesse sentido, o *fast-food* é um acontecimento civilizador e

moderno. O indivíduo sai da casa para o público e anseia por liberdade do consumo. Comer a qualquer momento e se sentir repleto são as sensações definidas por Bleil (1998) sobre a industrialização alimentar que representa a sociedade moderna.

Transição nutricional, modos e gostos, particularmente no ocidente fazem nexo com a necessidade da pressa ao comer. Este comportamento implica em mudanças de hábitos alimentares cujos efeitos refletem o excesso de peso e outros problemas de saúde (GÓES, 2005).

As mudanças dos hábitos alimentares se articulam e acompanham as mudanças sociais em geral, ainda que em contraposição se observe que práticas alimentares tradicionais pela conformação das identidades pessoais, grupais, comunitárias, locais e regionais (CORTI, 1997, DaMATTA, 2004; POULAIN, 2004; RIAL, 2004). Nesse aspecto, observa-se que arraigados hábitos alimentares localistas têm exigido adaptações de cardápios das redes de *fast-food.* Vários fatores são concorrentes na adoção de novos hábitos alimentares: a transformação da família, o trabalho da mulher fora de casa, maior autonomia e liberdade das crianças e dos jovens inclusive para escolher sua alimentação. Destaca-se o crescimento das cidades e as grandes distâncias que separam o lugar da moradia do lugar do trabalho, problema agravado em muitas cidades brasileiras por um transporte coletivo deficiente.

Os valores da modernidade tais como pressa, comodidade, praticidade contribuem para configurar o entorno dos novos comportamentos alimentares, sobretudo no meio urbano cosmopolita, onde os estabelecimentos de comercialização de comida tipo *fast food* mais se expandem. A tecnologia disponibiliza modernos utensílios domésticos para o máximo aproveitamento do tempo e a comodidade, facilitando o consumo de comida industrial, semi-pronta, pré-pronta e alimentos pré-cozidos, pré-lavados, para rápida finalização em casa. Hoje, observa-se uma multiplicação de arranjos que configuram os novos modelos alimentares que contrastam com o comer estruturado das tradicionais refeições domésticas.

O *food service* cresce de importância quando associa funcionalidade e prazer. Comer na rua é um programa social de entretenimento cada vez mais recorrente, de famílias, grupos de amigos, casais ou mesmo de pessoas sozinhas. Convém ressaltar que fazer refeições fora de casa refere-

se a dois comportamentos muito diferenciados, objeto de pesquisa no campo da hospitalidade que qualifica setores distintos do comércio de alimentos. Conforme Brookes (2005), almoçar ou jantar fora se configura como um programa social ou no curto intervalo do trabalho, uma nova necessidade. Em geral, o padrão do serviço *fast-food* não se aplica ao comer fora quando esta atividade está associada ao prazer de comer e comer em companhia.

Neste artigo de revisão procede-se uma investigação em periódicos especializados e complementa-se o rastreamento com a busca aleatória em bibliotecas, livrarias e internet. Reúnem-se títulos em distintas disciplinas e identificam-se teses, livros, artigos, dicionários especializados, guias, resenhas, reportagens, material publicitário, publicações estas de natureza científica, técnica, jornalística e literária. Recorre-se a autores nacionais e estrangeiros, cujas obras estão publicadas em português e espanhol. O objetivo é contribuir com a elucidação e compreensão dos significados do termo no Brasil.

O que é *fast-food?*

Conforme a literatura revisada *fast-food* designa simultaneamente:

1. Alimentação industrializada à base de sanduíches cárneos, embutidos, queijos amarelos e molhos cremosos, capitaneado pelo hambúrguer e pela batata frita, habitualmente acompanhados de refrigerante Trata-se de uma alimentação normalmente muito calórica, rica em gordura, carboidratos e sal, pobre em vitaminas, minerais e fibras alimentares. Esta versão, considerada como típica e tradicionalmente americana, submete-se a mestiçagens, adaptando-se às tradições gastronômicas e paladares em diferentes contextos, constituindo-se por assim dizer em *fast-food fusion*;

2. Modelo de produção industrial de comida desenvolvido inicialmente nos Estados Unidos, segundo os princípios fordistas, comercializados por empresas transnacionais em grandes redes de franquias;

3. Modelo de lanchonete, restaurante, estabelecimento ou loja, onde é servido o tipo de comida acima descrito. Caracteriza-se tanto pela comida quanto pelo serviço, rápido, eficiente, padronizado, impessoal. Os estabelecimentos majoritariamente integram grandes cadeias multinacionais através do sistema de franquia. Por isso são, tal como a comida que servem, estandardizados (estrutura física, instalações, equipamentos, embalagens, acessórios, modelo de gestão, publicidade), visando garantir a imagem da rede;

4. Segmento do *food-service*, destinado ao varejo, integrado pelas redes de estabelecimentos já descritos. Constitui-se numa atividade econômica em franca expansão, em conquista de novos mercados e em constante inovação;

5. Sistema alimentar que se configura como moderno e marcado pelo consumo preferencial de alimentos industrializados, pelo comer fora de casa e pelo uso de muitos eletrodomésticos na cozinha doméstica;

6. Modelo de comer, baseado em tomadas ou ingestões não estruturadas, que se opõe às regras tradicionais da comensalidade, esta assentada no comer à mesa as típicas refeições ainda predominantes na cultura brasileira;

7. Tipo de cozinha, enquanto lugar de produção de comida, cujos modais da preparação culinária e do serviço, adotam o modelo de produção *fast-food,* isto é industrializado e baseado no esquema fordista;

8. Conceito de cozinha no sentido de culinária, reportando-se aos pratos típicos da alimentação *fast-food* e assemelhados, em versões sofisticadas e temáticas, para preparação e consumo, inclusive no âmbito doméstico. Nesta linha, tem sido ressaltado no ambiente da gastronomia uma moda do "hambúrguer de *gourmet*", com uma certa elitização dos pratos e das práticas reconhecidas como identificadoras da alimentação *fast-food*;

9. E, no sentido literal, "comida rápida" ou todo tipo de comida que é servida num menor tempo possível porque já se encontra preparada

para servir ou para rápida finalização. O serviço dos restaurantes de tipo *buffet* tem sido enquadrado nesta acepção, também a comida por peso, o prato feito em restaurantes populares, botecos, e a comida de rua. Nesta, encontra-se a mais emblemática iguaria da culinária baiana: o acarajé.

Sobre a diversidade conceitual do termo *fast-food* pesquisa-se as obras dos seguintes autores: Rial (1993, 1995, 1996a, 1997); Bleil (1998); Andrade e outros (2000); Franco (2001) e Góes (2005). O termo é polissêmico, interpretado e re-significado em diversos contextos.

Foi mais comumente encontrada a noção de *fast-food* como comida; um tipo ou a referência de preparo rápido ou pronta para servir nos estabelecimentos comerciais. Em segundo plano, o *fast-food* aparece como o lugar de produção e venda de comida com as características já citadas.

Há uma definição que agrega à condição da *comida-feita*, um serviço rápido que qualifica o tipo do local de consumo. Coutinho e Carvalho (2001, p. 96) utilizaram a seguinte definição para *fast-food*: "[...] segmento específico, definido pela produção mecanizada de um determinado número de itens padronizados, repetitivamente reproduzidos e sempre idênticos em sabor, gramatura, aparência e proporção". Esta definição de natureza econômica na qual ressalta o modelo de produção é imprecisa, e abranger um amplo segmento de alimentos industriais recorrentes na literatura. Entre outras abordagens de *fast-food* enquanto atividade econômica se sobressai o trabalho de Rial (1996b, p. 4) que analisa este objeto a partir da seguinte compreensão: "Por *fast-food* designo aqui as grandes cadeias de lanches rápidos que se organizam num sistema de franquia, empregam técnicas tayloristas e fordistas na preparação culinária e dedicam boa parte de sua renda à publicidade".

A partir de um enfoque menos utilizado, o termo *fast-food* se aplica ao tipo de cozinha, conforme Teichmann (2000) em seu trabalho no campo de tecnologia culinária. Para ele, as características são de rapidez, porções *standart*, equipamentos, utensílios e técnicas de cocção. O serviço não mantém qualquer afetividade com o cliente. O *self*-service, visa atender a um maior número de clientes em menos tempo e é um mercado de trabalho em expansão. As novas tendências buscam o sabor das cozinhas tradicionais para conquistar novos adeptos (TEICHMANN, 2000).

No campo propriamente nutricional encontram-se definições como a de Silva (1999, p. 2) "No Brasil, a expressão *fast-food* está geralmente

associada a lanches e é caracterizada pelo excesso de calorias e escassez de nutrientes". Este conceito voltado ao tipo de alimentação manifesta preocupação com a qualidade biológica do alimento. Tal enfoque é freqüente nas áreas de nutrição e saúde. A autora inclui a diversidade conceitual do *fast-food* quando admite sob este rótulo o tipo de serviço e as diversas opções culinárias.

Outros autores chamaram a atenção para a diversidade do conceito a exemplo de Vidal Carou (2003), que destaca a heterogeneidade de alimentos incluídos na categoria *fast-food*, ressaltando as notáveis diferenças entre eles quanto ao valor nutritivo. A autora pondera que as características que os agregam são a rapidez na preparação, seu cômodo consumo e sua má fama.

Sobre as mudanças dos hábitos alimentares Carneiro (2003) pontua que há uma fronteira difusa entre as diversas práticas da "alimentação rápida" e considera que os sistemas de *fast-food* ainda não foram abordados no Brasil, além de seus aspectos nutricionais.

Fast-food como restaurante

O termo *fast-food*, como lugar comercial de venda de comida pronta e lanche para o consumo imediato, encontra-se num campo semântico abrangente. Na categoria restaurante, normalmente, recebe uma segunda qualificação como *popular*, traduzido como um produto acessível ou barato, embora Góes (2005), com base nas falas dos seus entrevistados, afirme que para os níveis de renda dos brasileiros, comer num *fast-food* resulte caro. Será então em espaços como estes que as relações sociais podem sustentar representações expressas sobre comidas de rua, qualidade que confere publicidade e valor social.

Em uma classificação de restaurantes em texto dirigido ao campo da hospitalidade, o restaurante tipo *fast-food* corresponde à categoria inferior em relação a outros, conforme Brookes (2005).

Para Pitte (1998), o restaurante *fast-food* integra-se à categoria popular. Este autor, ao discorrer sobre a história dos restaurantes refere-se à evolução destes, em particular os populares, no século XX, e ressalta o sucesso do tipo *fast-food* por sua expansão planetária superando a concorrência do restaurante

popular tradicional. Embora qualifique o restaurante tipo *fast-food* como esteriotipado, asséptico e insípido admite que este soube atender à demanda, e por isto, a aceitação em muitas sociedades urbanas. Essas características são ressaltadas na literatura quando se descrevem sobre as cadeias transnacionais de *fast-food*. Há uma padronização, uma característica intrínseca da racionalidade que estrutura o modelo, conforme a análise sociológica de Ritzer (1996) denominada *mcdonaldização*.

Além do tipo básico remetido a uma unidade padrão das redes internacionais, a literatura se refere a restaurantes de tipo *self service* ou *bufett* (com pagamento por peso ou a preço único), *pizzarias*, botecos, sorveterias, lanchonetes tradicionais ou qualquer tipo de comércio estabelecido de comida-pronta ou quase pronta, para servir.

Garcia (1997), ao identificar as práticas alimentares de trabalhadores no centro da cidade de São Paulo, constatou o prato-do-dia em restaurantes populares e em lojas de cadeias de *fast-food*. Estas, ela classificou como lanchonetes.

Nesta revisão constata-se que a classificação dos estabelecimentos que comercializam comida *fast-food* como lanchonete foi mais freqüente que a qualificação como restaurante. Estabelecimentos de alimentação *fast-food* que tem como carro chefe os sanduíches cárneos são conhecidos como lanchonetes, conforme entendimento do senso comum na cultura alimentar brasileira que considera o sanduíche como merenda, tal como se observa na bem-humorada crônica do brasilianista Matthew Shirts (2004a).

Fast-food e gastronomia

Com respeito ao tratamento dispensado à comida *fast-food* segundo critério da qualidade gastronômica, o caso mais recorrente nas obras pesquisadas foi a classificação da comida *fast-food* como um item inferior na hierarquia da gastronomia. Esta atitude pode ser explícita ou implícita. Aparece como julgamento do autor e/ou como constatação de uma representação social (FRANCO, 2001).

No enfoque da gastronomia, a mais contundente representação da associação da comida *fast-food* com a anti-gastronomia é o movimento *Slow Food*. Amantes da boa mesa, os *gourmets*, chefes e empresários da

alta gastronomia, combatem a comida *fast-food* considerando-a a anti-cultura culinária, o lixo gastronômico, o abandono do prazer de comer. Explicitamente Carlo Petrini citado por Nascimento (2001, p. 6), fundador e militante desse movimento, prega que "o *fast-food* mata o sabor".

Na mesma linha da avaliação negativa da qualidade gastronômica da comida *fast-food*, Bleil (1998, p. 18) diz explicitamente que ela "satisfaz minimamente as exigências do paladar" e que "sacrifica o prazer gustativo", acrescentando que é um tipo de alimentação que se carateriza mais pela quantidade que pela qualidade.

Selecionam-se ainda outras definições emblemáticas da classificação *fast-food* como anti-gastronomia, expressão encontrada na literatura. Poulain (2004, p. 35), a partir do contexto francês, refere-se à internacionalização de hábitos alimentares e registra que no imaginário francês o *fast-food* e sua marca líder de mercado o McDonald"s estão associados a "má comida". Ao analisar o peso da gastronomia como marca da identidade nacional, este autor cita que "[...] o *McDonald"s* encarna o grau zero da cultura gastronômica, a antítese da alimentação francesa, da verdadeira alimentação [...]". Neste caso, está em jogo mais do que uma avaliação da qualidade gastronômica da comida *fast-food*. Está também colocada uma posição em defesa da identidade cultural simbolizada pela gastronomia. E ainda, não se pode eludir da realidade da valorização da gastronomia como mercadoria da indústria do turismo. Ao corroborar com informações sobre a imagem negativa dos *fast-food* na França, Rial (1997, p. 25) pontua: "Os franceses parecem se envergonhar dos *fast-food.*"

São inúmeros os autores que pontuam a conotação negativa da comida *fast-food* seja de sua própria autoria ou mais frequentemente reportando-se a uma constatação de uma representação social. O preconceito dirigido a este tipo de alimentação está embutido na expressão *junk food,* cuja associação com a comida *fast* é recorrente. Na categoria *junk food* encontram-se além da *fast-food*, as guloseimas, os sorvetes e salgadinhos industrializados e a comida de rua. O consumo de tais alimentos é uma prática alimentar conhecida no Brasil como "comer porcaria" e "comer besteira" (WOORTMAN, 1978), correspondendo também ao *snack*, expressão que começa a se firmar na literatura. Puigdomènech (2004) e Vidal Carou (2003) reportando-se ao contexto da sociedade espanhola salientam que a alimentação *fast-food* tem sido

denominada muito pejorativamente como "comida lixo" por seus efeitos negativos na saúde e na cultura, como visto antes.

O estudo de Góes (2005) mostra a necessidade de mudanças na alimentação pelos adeptos do estilo urbano atual, em que a comida da rua, aquela de preparo *fast*, causa adoecimento, enfermidades cardiovasculares, diabetes, obesidade. A *fast-food* observada por ele se constitui principalmente de refrigerantes, batata frita, hambúrguer e seus artifícios que regularizam um *habitus* conotado para informar a condição especular de um sujeito que se sente presente nesse mundo e não fora dele. As racionalidades sobre os perigos geram uma estrutura, uma concepção e uma disposição que interferem na significação da *fast-food.* Para os personagens de seu estudo, prazer e perigo relacionados à comida não escapam à necessidade do consumidor de sentir-se no mercado global ou na dinâmica de um nivelamento cultural.

Ao tomar a *fast-food* como *ethos* da conduta alimentar moderna é possível entender o sentido conflitivo desse objeto de prazer ou necessidade de situar-se no tempo presente. Entretanto, ainda que seja muito difundida a idéia da falta de qualidade gastronômica da comida *fast*, não se pode apostar num consenso. Prova disso encontra-se em Zinn (2002, p. 37) quando se refere a um destacado chefe francês radicado no Brasil e que pode ser visto comendo com os filhos no "[...] restaurante de *fast-food* mais famoso do mundo e gostando do que come". No mesmo trabalho, no qual a autora se dedica à memória alimentar de personalidades da vida brasileira, destaca um compositor classificando-o como *gourmet,* e disse que ele "[...] não sucumbe a enlatados ou a *fast-food* [...]" (ZINN, 2002, p. 31). Atribui de maneira sutil, com o verbo sucumbir, um conceito pouco lisonjeiro à comida *fast.*

Outro contraponto faz Engler (1998, p. 184) no seu *Guia Gourmet de Nova York*, onde dá evidência aos restaurantes e *delicatessens* de *fast-food* e manifesta uma avaliação gastronômica positiva: "Depois de comer um sanduíche numa Deli se entende porque os americanos almoçam sanduíche".

O cardápio *fast-food*

A inclusão de uma diversidade de pratos na categoria *fast-food* na literatura gastronômica tem como traço comum o produto industrial.

Deste modo, verifica-se que *fast-food* na leitura da gastronomia não se aplica ao prato em si, mas à preparação. Nessa compreensão, *fast-food* será sempre uma comida processada industrialmente. Sanduíches em geral e hambúrgueres em particular podem ser objetos de versões *gourmet* ou respeitável gastronomia. Nesse sentido, destaca-se a contribuição de Bolaffi (2000) que considera os hambúrgueres, não uma invenção americana de *fast-food*, mas uma refeição popular na Europa, desde muito, e com variadas receitas. Dentro desta idéia, observa-se que preparações da cozinha *fast-food* frequentemente apresentam variações na culinária básica, caseira ou tradicional, na cozinha internacional e até mesmo na alta gastronomia. Encontra-se em diversas publicações especializadas em gastronomia, pratos emblemáticos da cozinha *fast-food* revisitados e com denominações tipo "hambúrguer de luxo", "sofisticação do sanduíche" referindo-se a formas mais elaboradas de preparação e do uso de ingredientes selecionados recomendados como cardápios de festas e ocasiões especiais (GONÇALVES; BACCARI, 2004, LIMMA, 2004). De fato, "o hambúrguer ultrapassou o circuito das lanchonetes e virou estrela de restaurantes badalados" (GONÇALVES; BACCARI, 2004, p. 136). "Hambúrguer agora é coisa fina" e "Grife na chapa" são títulos que anunciam as hamburguerias de sucesso no Rio de Janeiro e em São Paulo (PRESTES, 2005, p. 82). Há no guia gastronômico de São Paulo, elaborado por Melo (2004), a indicação de restaurantes classificados como "cozinha rápida" onde se pode comer um "bom hambúrguer" ou "com qualidade" e até mesmo um "excelente hambúrguer" no julgamento do autor, que apresenta variações de preparação e acompanhamento, entre o clássico e o revisitado, mas coerente com a moda da culinária *fusion.* Há controversas sobre a inclusão da *pizza* no cardápio *fast-food*. Fischler (1998) refere-se à pizza *fast-food,* enquanto Flandrin e Montanari (1998, p. 863) falam sobre os efeitos da mundialização dos hábitos alimentares: "[...] na Europa, o número de pizzarias ainda é maior que o de fast-foods". Ainda sobre comida de origem italiana, segundo Camargo-Moro (2003, p. 109), a expressão "quase *fast-food*" se refere à *pizza* e à macarronada, comidas italianas difundidas mundialmente e de qualidade gastronômica inferior à refinada culinária veneziana. No Brasil, no mercado de serviços de alimentação a classificação é diferente, separando-se *pizzaria* de lugar de *fast-food.*

Fast-food e comensalidade

A relação entre *fast-food* e comensalidade está muito presente na literatura revisada. Aparece como análise sociológica de uma realidade incontestável, como crítica engajada dos adeptos aos rituais da mesa e como sentimento de incômodo de comensais em geral. Fischler (1998) observa que as pessoas manifestam um julgamento negativo da evolução da alimentação cotidiana e uma nostalgia com respeito aos modos de vida do passado.

É sabido que a alimentação *fast-food* dispensa as regras de boas maneiras à mesa. Não há uma etiqueta do comer, atestam Flandrin e Montanari (Idem). Este aspecto é bastante ressaltado na literatura e é uma das expressões de informalidade presentes nas práticas sociais da modernidade. Também é alvo de severas críticas, como a de Fernandez-Armesto (2002, p. 5) que ao manifestar sua preocupação com o impacto na sociabilidade provocado pelo declínio das refeições estruturadas feitas em casa e em família, afirma que "[...] a solidão da pessoa que consome *fast-food* é incivilizadora". Franco (2001) é um dos autores que atestam a dessacralização da refeição em família e a desritualização do ato de comer. Reporta-se ao uso de utensílios descartáveis, sobretudo destaca a falta de sociabilidade no modelo *fast-food*. Observa-se que esta questão incorpora-se à tese da *mcdonaldização* desenvolvida por Ritzer (1996) que destaca novos valores atribuídos a comensalidade. Considera que o sucesso do *fast-food* contribui para a falta de racionalidade de hábitos alimentares e a tendência em valorizar o comer como um ato solitário.

Fast-food, nutrição e saúde

A alimentação *fast-food* é considerada uma dieta de risco para a saúde ou no mínimo como hábito alimentar inadequado. Diante do aumento da prevalência de altas taxas de colesterol e triglicérides e da relevância epidemiológica dos problemas de sobrepeso, obesidade, hipertensão arterial e diabetes *mellitus*, o negócio da alimentação *fast-food* encontra-se numa posição de alerta. A desaprovação do consumo freqüente da comida *fast-food* pelo profissional nutricionista é lugar comum na literatura. Chega a ser manifestada como uma repreensão: "Deixe de

ser um *fast-food* ambulante, troque o bombom que você carrega na bolsa por uma maçã" (SILVA, 1999, p. 2). "Carência de nutrientes provocada por "alimentação rápida" pode desencadear inúmeras doenças" (GIÁCOMO, 2004, p. 12). No campo da nutrição a síndrome da fome oculta é atribuída a uma alimentação rica em gordura saturada, açúcares e pobre em micro-nutrientes e fibras, características da comida *fast*. Montignac (2004, p. 68) discorrendo sobre seu método de emagrecimento refere-se à existência de um modelo alimentar americano, cuja essência é a *fast-food*, salientando que esta alimentação é caracterizada pelo consumo de alimentos constituídos de carboidratos com índice glicêmico elevado, associada às gorduras, e deduz: "Há uma correlação estreita entre o modo alimentar americano e as patologias metabólicas [...] obesidade e diabetes". O referido autor faz uma valoração negativa da alimentação *fast-food*, quando a nomeia "deplorável" e "lamentável". Constata que tal modelo alimentar se dissemina no contexto da globalização, contaminando todas as culturas e conclui que "os *fast-food* são a resposta prática da organização de nossa sociedade" (MONTIGNAC, 2004, p. 107). Este autor maneja diferentes sentidos da expressão *fast-food*, inclusive o estritamente culinário quando recomenda para aqueles que precisam improvisar seu almoço que invente um *fast-food* aceitável sugerindo ingredientes naturais a serem agregados ao pão integral. Nesse contexto, o *fast-food* foi significado como sanduíche. A adequação da comida *fast-food* a uma alimentação balanceada tem sido um caminho percorrido por algumas empresas do setor, fazendo emergir um conceito de "*fast-food* saudável" (QUEIROZ; DUMAS, 2003). Isto aumenta ainda mais o espectro do conceito, inclusive num campo contraditório, isto é: *fast-food* enquanto comida, incorpora, via de regra, o estigma de alimentação não saudável, perigosa ou de risco para a saúde. Entretanto, participa do chamado sincretismo alimentar, se for modificada por um novo cardápio. Com isto permanece a classificação *fast-food* como o serviço rápido, formatado, padronizado. Agatston (2003) ao apresentar sua dieta de emagrecimento (*South Beach*) dedica um capítulo ao pão. Nele inclui a alimentação *fast-food* capitaneada por *cheeseburger*, batata frita e refrigerante. Classifica-a como uma "grande tentação deliciosa" e "altamente problemática" e de risco para a saúde (AGATSTON, 2003, p. 61). Tal como outros autores já citados, ele libera o hambúrguer da *fast-food* reconhecendo a possibilidade de versões tanto doméstica como em

restaurantes. O hambúrguer *fast-food* identifica-se pelo uso da carne moída com alto teor de gordura saturada, frita em gordura ruim (possivelmente a hidrogenada), pão próprio (branco e macio), presença obrigatória do *ketchup*, associado à batata frita na mesma gordura conforme descrição do próprio autor. Portanto, dentro dessa compreensão, não são somente as receitas que caracterizam a culinária *fast-food*, mas os ingredientes e a forma do preparo, conforme já foi pontuado. A associação da alimentação *fast-food* com o risco à saúde é um tema que a imprensa tem abordado com exaustão, através de programas de televisão e de revistas de grande circulação. Ainda que sejam noticiadas informações sobre obesidade e doenças cardiovasculares associadas ao *fast-food,* a população não dispensa o prazer e a quantidade de comer. Este aspecto nos remete à análise de Ritzer (1996) quanto ao princípio da valorização da quantidade sobre a qualidade na lógica da racionalidade do modelo *fast-food* e que o autor cunhou como *mcdonaldização*. A reação à alimentação tipo *fast-food* embora tenha se intensificado nos anos noventa como conseqüência da maior prevalência de obesidade, principalmente entre crianças e adolescentes, consumidores contumazes, já se manifestava nos anos setenta, ainda mais na sociedade americana. Sobre essa questão Shirts (2004b) informa que no bojo dos protestos antimilitaristas no contexto da guerra do Vietnã, jovens americanos ao aderir à alimentação natural, agregavam ao comer o viés ideológico de se opor ao expansionismo das grandes corporações, inclusive a indústria alimentar. A atribuição do *fast-food* ao risco à saúde já estava presente desde muito. Este autor ao se referir ao ambiente universitário da Califórnia nos anos 70, diz que o consumo do alimento natural era para aqueles jovens uma "maneira de se rebelar contra as grandes empresas de alimentos e cadeias de *fast-food*, que envenenavam a população com pão de fôrma, hambúrgueres gordurosos e coca-cola" (SHIRTS, 2004 b, p. 243). O aumento do consumo dos alimentos funcionais estabelece uma contraposição e uma reação ao *fast-food*. Nessa tendência racionalista para a promoção à saúde, são ressaltados os efeitos positivos dos alimentos funcionais na fisiologia gastrointestinal, na função imunológica, prevenção da obesidade, do diabetes *melittus* e das doenças cardiovasculares ao tempo em que se destacam os riscos de agravo à saúde com relação aos alimentos *fast-food.*

Alimentos funcionais se configuram como um campo promissor de pesquisa e desenvolvimento da indústria alimentar, mais uma novidade no caledoscópio das amplas possibilidades de modelos alimentares e dietas da multifacetada sociedade contemporânea, ao contemplar a diversidade dos grupos e dos mercados. Essa disposição comprova que na moderna alimentação não há uma força homogeneizadora preponderante, como aparece em algumas análises sobre *fast-food*, mas um conjunto de tendências que se amalgamam. Em síntese, a alimentação *fast-food* vem sendo bombardeada pelo discurso técnico-científico da medicina, da nutrição e com apoio da mídia, que para Castells[2] se trata de uma "*indústria da vida saudável*". Ou seja, tal como o *fast-food*, o saudável pode ser visto como um segmento econômico. Entretanto, é preciso ressaltar que os indicadores epidemiológicos sustentam tanto a preocupação dos profissionais de saúde quanto os interesses da concorrência. Outro aspecto que convém destacar, sobre a associação *fast-food* e risco de doenças é o impacto desta relação entre os consumidores, pela concorrência de distintas representações sociais sobre *fast-food*. Este tipo de alimentação e a freqüência aos estabelecimentos que a comercializa, são culturalmente significadas como práticas divertidas, joviais, modernas, valores estes, muito difundidos.

Fast-food como símbolo da cultura americana

"Acho que todo mundo pensa em *fast-food* e logo imagina os Estados Unidos". Realmente, ali é o paraíso dos *fast-food* (ENGLER, 1998, p. 191). Fischler (1998) diz que nos países da Europa, principalmente na França, Itália e Espanha teme-se a "americanização" dos hábitos alimentares e pontua a aversão dos franceses ao hambúrguer e ao McDonald"s. Diz que esta atitude de rejeição não é igual para "todas as formas de *fast-food*" (FISCHLER, 1998, p. 856), acrescenta que se registra uma expansão do consumo de *pizza*, adjetivada como americanizada, pelo seu alto teor de gordura saturada.

DaMatta (2004) reforça a compreensão da comida como símbolo de identidade de um povo, de uma nacionalidade ou de uma região. Reconhece que se sente brasileiro porque gosta de feijoada e não de

hambúrguer, pois para ele sanduíche é comida de americano. Ao estabelecer contrapontos entre brasileiros e americanos, alimento e comida, referem-se ao *fast-food* como uma invenção dos americanos, estes que comem em pé, sozinhos, com estranhos, e são poucos os que desfrutam do prazer do comer.

Fast-food e seus adeptos

A comida *fast* tem sua maior clientela de crianças, jovens e turistas. O mercado vende comida e imagem. Como exemplo, uma destacada marca internacional da indústria de brinquedos, introduziu o hambúrguer num brinquedo de adivinhação: "o que é o que é? – Sou comida que agrada em cheio a jovens e crianças". Assim, jovens e crianças são segmentos de mercado privilegiados pelas grandes cadeias de *fast-food* numa competente investida de *marketing*, aspecto este, alvo de preocupação em relação aos hábitos alimentares e a saúde. No campo das representações sociais a mais típica comida *fast* não só está identificada como comida de americano, mas também como comida infanto-juvenil.

Conclusão

Na diversidade conceitual do *fast-food* encontram-se sentidos correlatos e discrepantes. Numa associação mais imediata pode significar comida ou o lugar onde se comercializa refeição rápida, caracterizando a produção, o serviço e o consumo, assim como, um estilo de comer e viver. As principais discrepâncias observadas foram: *fast-food* como um restaurante popular de *buffet* a peso e preparações artesanais de culinárias típicas, comercializadas no mercado informal. São considerados *fast-food* os alimentos prontos, industrializados, pré-cozidos, congelados, massas e sopas instantâneas, sobremesas, adquiridos em supermercados. *Fast-food* se refere também a lanchonetes e sorveterias. O uso da expressão ao pé da letra, como comida que pode ser preparada rapidamente abre inúmeras possibilidades culinárias, e promove a imprecisão do termo pelas combinações conceituais desse fenômeno da modernidade alimentar.

A diversidade conceitual encontrada resulta do próprio sincretismo cultural do termo, por distintas leituras regionais e relativizadas pelo hibridismo ou fusão que caracterizam a alimentação moderna, tanto em casa como na rua, no trabalho e no lazer, como tem sido observado por vários autores aqui citados, a exemplo de Fischler (1998) e Carneiro (2003). Convém observar que a polissemia que envolve a expressão *fast-food* não é peculiar ao campo da nutrição. Conceitos básicos para o exercício profissional do nutricionista, ou até mesmo para a compreensão da nutrição como prática de saúde, a exemplo de "dieta e refeição", também são objetos de distintas acepções. Razão pela qual a refeição se encontra na literatura adjetivada como: estruturada, completa, verdadeira, propriamente dita, leve e rápida. *Fast-food* pode ser considerada uma refeição ou merenda, depende do cardápio. Daí porque Iughetti (1999, p. 8) recomenda aos seus leitores "criar sanduíches que são verdadeiras refeições", inclusive com base nos preceitos do Movimento *Slow Food,* a saber: prepará-los com ingredientes selecionados, frescos, com carinho e imaginação.

Do ponto de vista nutricional e da gastronomia, para atribuir à alimentação o conceito *fast-food* deve-se considerar, necessariamente, a identificação dos ingredientes e a forma de preparação; nunca, a simples descrição dos pratos, dentro da variedade dos sanduíches, e o hambúrguer, o carro-chefe do cardápio *fast-food.* Conforme descrito antes, o termo se aplica também às preparações da culinária caseira, dos restaurantes de *gourmets* e até da cozinha natural.

Fast-food se reporta a um modelo da modernidade alimentar, marcado por um conjunto de práticas que envolvem novas escolhas alimentares e a ruptura com os rituais tradicionais da comensalidade. Reporta-se ao abandono das refeições em família no lar, à substituição de comidas por merendas, à pressa do comer, à informalidade, à comida industrial, às novas receitas rápidas, entre outros elementos. Assim, a imagem da alimentação *fast-food* associada ao estilo de vida hegemônico da sociedade pós-industrial, cosmopolita, globalizada, valoriza a individualidade e a privacidade. E alguns aspectos emblemáticos do novo comportamento alimentar combinam com a praticidade, a rapidez, a comodidade e a economia do mundo moderno.

Esta revisão mostra o termo *fast-food* relacionado a repercussões nocivas à saúde. Tal questão remete à necessidade do rigor metodológico na definição do term, para que se possa dizer concretamente que tipo de comida deve ser evitado ou ter seu consumo reduzido, numa dieta que se presuma saudável. Neste sentido, é preciso distinguir a possível refeição equilibrada que pode ser montada a partir da exuberante oferta do popular restaurante *bufett* por quilo, do hambúrguer rico em açúcares e gorduras saturadas e trans, para melhor subsidiar o discurso da educação alimentar e nutricional.

Notas

[1] Observaram-se na literatura revisada duas grafias *fast-food* e *fast food* usadas indistintamente. Também foi encontrada a expressão traduzida para o português "comida rápida". Na polissemia do conceito de *fast-food*, o termo é substantivo e adjetivo qualificando a alimentação e o lugar de sua comercialização.

[2] Castells (1999) observa a visão profundamente higienista da nova sociedade, tanto dos países desenvolvidos como dos emergentes, destacando a preocupação com a negação da morte, a obsessiva prevenção de doenças e do envelhecimento. Diz que existe uma verdadeira cruzada da saúde, com guias e receitas obrigatórias, de dietas, ginástica, etc, valorizando o culto do corpo, da beleza e da juventude, enfim uma sociedade num ambiente simbolicamente saneado, com uma indústria da vida saudável sustentada pela ciência médica, pelo setor de saúde e pela mídia.

Referências

AGATSTON, A. **A dieta de south beach**. Rio de Janeiro: Sextante, 2003.

ANDRADE, L. I. et al. Avaliação nutricional de uma refeição rápida (*fast-food*). In: SIMPÓSIO SUL-BRASILEIRO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO: HISTÓRIA, CIÊNCIA E ARTE, 2000, Florianópolis. **Anais...** Florianópolis: UFSC, 2000. p.145-153.

BARBARA, D. **Guia Danusia Barbara: restaurantes do Rio 1999**. Rio de Janeiro: Record, 1998.

BELL, D. Gosto e espaço: comer fora nos dias de hoje. In: SLOAN D. (Org.). **Gastronomia, restaurantes e comportamento do consumidor**. Barueri: Manole, 2005. p. 51-68.

BLEIL, S. N. O padrão alimentar ocidental: considerações sobre a mudança de hábitos no Brasil. **Cadernos de Debate**, v. 6, n. 1, p. 1-25, 1998.

BOLAFFI, G. **A saga da comida**. Rio de Janeiro: Record, 2000.

BROOKES, M. Modelando o paladar gastronômico: a influência das empresas de alimentação (Somos o que comemos ou o que somos persuadidos a comer?). In: SLOAN D. (Org.) **Gastronomia, restaurantes e comportamento do consumidor.** São Paulo, 2005. p. 129-152.

CAMARGO-MORO F. **Veneza**: o encontro do oriente com o ocidente - arqueologias culinárias. Rio de Janeiro / São Paulo: Record, 2003.

CARNEIRO, H. **Comida e sociedade:** uma história da alimentação. Rio de Janeiro: Campus, 2003.

CASOTTI, L. **À mesa com a família:** um estudo do comportamento do consumidor de alimentos. Rio de Janeiro: Mauad, 2002.

CASTELLS, M. **A sociedade em rede:** a era da informação: economia, sociedade e cultura. São Paulo: Paz e Terra, 1999.

CHONCHOL, J. O modelo de alimentação dos países industrializados. In: MINAYO, M. C. S. (Org.). **Raízes da fome.** Petrópolis: Vozes, 1985. p. 95-103.

COLLAÇO, J. L. H. Um olhar antropológico sobre o hábito de comer fora. **Campos – Revista de Antropologia Social**, n. 4, p. 171-194, 2003.

CORTI, P. Emigracióny alimentación: representaciones y autorepresentaciones en la experiencia de una corriente migratoria regional italiana. **Estudios Migratorios Latinoamericanos**, v. 12, n. 35, p. 103-127, 1997.

COUTINHO, S. R. A; CARVALHO, M. A.V. *Fast-food*, *snacks* e alimentação de rua: uma questão de saúde pública. In: TORRES, E. A. F. S; MACHADO, F. M. S. (Org.). **Alimentos em questão:** uma abordagem técnica para as dúvidas mais comuns. São Paulo, 2001. p. 95-101.

DA MATTA, R. **O que é o Brasil?** Rio de Janeiro: Rocco, 2004.

ELIAS, N. **Sobre o tempo**. Rio de Janeiro: Zahar, 1998.

ENGLER, A. **Guia gourmet de Nova York**. São Paulo: Martins Fontes, 1998.

FERNANDEZ–ARMESTO, F. **Comida:** uma história. Rio de Janeiro: Record, 2004.

______. Ruínas do microondas. **Folha de São Paulo**, p. 5-6, 20 out. 2002. Mais!

FISBERG, M.; WEHBA, J.; COZZOLINO, S. M. F. **Um, dois, feijão com arroz:** a alimentação no Brasil de norte a sul. São Paulo: Atheneu, 2002.

FISCHLER, C. A McDonaldização dos costumes. In: FLANDRIN, J. L.; MONTANARI, M. (Org.). **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. p. 841-862.

FLANDRIN, J. L.; MONTANARI, M. **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

FORNARI, C. **Dicionário:** almanaque de comes e bebes. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2001.

FRANCO, A. **De caçador a gourmet:** uma história da gastronomia. São Paulo: SENAC, 2001.

GARCIA, R. W. D. A culinária subvertida pela ordem terapêutica: um modo de se relacionar coma comida. In: SIMPÓSIO SUL-BRASILEIRO DE ALIMENTAÇÃO: HISTÓRIA, CIÊNCIA E ARTE, 2000, Florianópolis. **Anais**... Florianópolis: UFSC, 2000. p. 13-16.

______. Práticas e comportamento alimentar no meio urbano: um estudo no centro da cidade de São Paulo. **Cadernos de Saúde Pública**, v. 13, n. 3, jul./set. 1997.

GIÁCOMO, F. Fome oculta e suas conseqüências**. Higiene Alimentar**, v. 18, n. 121, p. 12, jun. 2004.

GÓES, J. A. W. **Mudanças de hábitos alimentares e saúde:** um estudo em fast food. 2005. Tese (Doutorado em Saúde Pública) - Instituto de Saúde Coletiva, Universidade Federal da Bahia, Salvador.

GONÇALVES, A. C.; BACCARI, G. Guia da festa: o hambúrguer é o rei do cardápio. **Revista Estilo,** v. 2, n. 23, p. 136-139, ago. 2004.

HIRSCH, S. Prato cheio de fé**. Bons Fluidos**, n. 65, p. 14-15, out. 2004.

IUGHETTI, A. M. “Sanduíches: pão, amor e ... fantasia”. **Manequim,** n. 478, p. 8-11, out. 1999.

LIMMA, N. O básico que virou sofisticado. **A Tarde**, 15 ago. 2004, Caderno 2, p. 8.

MELO, J. **Guia de restaurantes, São Paulo 2004.** São Paulo: DBA, 2004.

MENDES, A. C. R.; BISCONTINI, T. M. B.; MIRANDA, M. S. Ácidos graxos transisômeros em alimentos: conteúdo, consumo e implicações nas doenças cardiovasculares. **Boletim Centro de Pesquisa de Processamento de Alimentos**, v. 20, n. 1, p. 122-132, jan./jun. 2002.

MONTIGNAC, M. **Coma emagreça e permaneça em forma: o método montignac:** um processo de reeducação alimentar visando uma gastronomia nutricional. Rio de Janeiro: Forma e Ação, 2004.

NASCIMENTO, S. *Slow Food* prega o prazer. **Folha de São Paulo**, 15 maio 2001, Caderno Especial, p. A 6.

OLIVEIRA, N.; CASQUEIRO, A. ***Fast-food*: o que se inclui sob este rótulo?** In: CONGRESSO BRASILEIRO DE GASTRONOMIA E SEGURANÇA ALIMENTAR, 2004, Brasília. **Caderno de Resumos**, Brasília: Centro de Excelência em Turismo/UNB, 2004. p. 67-68.

OLIVEIRA, S. P.; THÉBAUD-MONY, A. Estudo do consumo alimentar: em busca de uma abordagem multidisciplinar. **Revista de Saúde Pública**, v. 31, n. 2, abr. 1997.

______. Modelo de consumo agro-industrial: homogeneização ou diversificação dos hábitos alimentares. **Cadernos de Debate**, v. 4, p. 1-13, 1996.

ORTIGOZA, S. A G. O *fast-food* e a mundialização do gosto. **Cadernos de Debate**, v.5, p. 21-45, 1997.

PITTE, J. R. Nascimento e expansão dos restaurantes. In: FLANDRIN JL.; MONTARINI, M. (Org.). **História da alimentação.** São Paulo, 1998. p. 751-762.

POULAIN, J. P. **Sociologias da alimentação:** os comedores e o espaço social alimentar. Florianópolis: UFSC, 2004.

PRESTES, L. Grife na chapa: hambúrgueres descolados. *Go were?* **Gastronomia**, ano 2, n. 9, p. 82-86, ago./set. 2005.

PUIGDOMÈNECH, P. **Qué comemos?** Barcelona: Planeta, 2004.

QUEIROZ, C.; DUMAS, I. *Fast-food* aposta em pratos leves para o verão. **Oficina da Notícia,** 18 nov. 2003. Disponível em: <http:/guiaparana.com.br/notícias/1069178882.shtml>. Acesso em 29 set. 2004.

RIAL, C. S. M. Os charmes dos *fast-foods* e a globalização cultural. **Antropologia em primeira mão**, n. 7, p. 1-17, 1995.

______. ***Fast – food.*** In: CONGRESSO BRASILEIRO DE GASTRONOMIA E SEGURANÇA ALIMENTAR, 1, 2004, Brasília. **Coletânea de Palestras.** Brasília: Centro de Excelência em Turismo/UNB, 2004. p. 250.

______. Os *fast-foods*: uma homogeneidade contestável na globalização cultural. **Horizontes Antropológicos**, Ano 3; vol. 5, p. 140-180, jul. 1997.

______. *Fast-foods*: a nostalgia de uma estrutura perdida. **Horizontes Antropológicos**, ano 2, n. 4, p. 94-103, jan./jun.1996.

______. A globalização publicitária: o exemplo dos fast-foods. Intercom. **Rev. Bras. de Com.** v. 16, n. 2, p. 134-143, jul./dez. 1993.

______. Rumores sobre alimentos: o caso dos *fast-foods.* **Antropologia em primeira mão,** n.17, p. 1-14, 1996.

RITZER, G. **La McDonalización de la sociedad***:* un análisis de la racionalización en la vida cotidiana. Barcelona: Ariel, 1996 .

SHIRTS, M. Novas e velhas maneiras de comer. In: HORTA L. (Org.). **O melhor da gastronomia e do bem viver.** São Paulo: DBA Artes Gráficas, 2004 b. p. 243-244.

______. O sanduíche e a cultura brasileira. In: HORTA L. (Org.). **O melhor da gastronomia e do bem viver**. São Paulo: DBA Artes Gráficas, 2004 a. p. 122-124.

SILVA JÚNIOR, J. H. *Food service*: serviço requer profissionais do futuro. ***Food* Service News,** ano 3, n. 14, p. 36-37, jun./jul. 2004.

SILVA S. ***Fast-food* sem culpa**. 20 jan.1999. Disponível em: <http://www.jfservice.com.br/arquivo/viver/nutrição/1999/01/20-fast-food-sem-culpa>. Acesso em: 29 maio 2004.

TEICHMANN, I. **Tecnologia culinária**. Caxias do Sul: EDUCS, 2000.

VALE, R.; SANTOS, P. ***Fast food*:** depressa e bem. [200?]. Disponível em: <http:www.appm.pt/produtos011.html.> Acesso em: 29 maio 2004.

VIDAL CAROU, M. C. Son tan malos los *fast-food* como se dice? In: VIDAL CAROU, M. C. (Org.). **Sabemos lo que comemos?** Salud y seguridad alimentaria, del colmado a casa. Barcelona: RBA, 2003. p. 186-187.

VIGGIANO, C. E. A segunda era de ouro da nutrição: alimentos funcionais**. Nutrição Profissional,** ano 1 , n.1, p. 12-20, maio/jun. 2005.

WERNECK, G. Falta de fiscalização faz da comida de rua um risco. **Folha de São Paulo**, 13 maio 2001. Caderno Especial, p. A 8.

WOORTMAN, K. **Hábitos e tabus alimentares em populações de baixa renda**. Brasília: UNB, 1978. (Série Antropologia).

ZACHÉ, J. ; CASTELLÓN, L.; TARANTINO, M. O mundo diz não às tentações. **Isto é,** n. 1765, p. 57-61, 30 jul. 2003.

ZINN, L. D. **Sabor de família**. São Paulo: Arx, 2002.

Alimentação e nutrição

um diálogo com os princípios de qualidade de vida

Sandra Maria Chaves dos Santos

Introdução

Este texto[1] tem o objetivo de partilhar com os que atuam no campo da alimentação e nutrição um conjunto de reflexões e algumas questões geradas a partir de um exercício de aproximar formas de pensar e agir em alimentação e nutrição com os princípios de qualidade de vida, os quais vêm sendo gradativamente incorporados ao campo da saúde.

A incursão da autora neste território ocorreu em 2001, a partir de um convite que a comissão organizadora do XVI Congresso Brasileiro de Nutrição (CONBRAN), realizado em Salvador, fez para que ela integrasse o Encontro Itinerante sobre Nutrição e Qualidade de Vida. Naquela oportunidade foram feitas algumas descobertas:

1) o tema desperta o interesse da comunidade da área, desde que o Encontro no referido CONBRAN contou com a presença ativa de mais de 50 pessoas, entre profissionais de serviço, da academia e estudantes;

2) particularmente os profissionais de serviço vêm sendo demandados a participarem de programas de qualidade de vida, a exemplo do programa de empresas saudáveis, integrando a nutrição a outras áreas;

3) os profissionais vêm trabalhando nessa área sem maiores referenciais teóricos e metodológicos, isto é, sem pensar e refletir sobre como a alimentação e a nutrição podem efetivamente participar deste debate e dessa busca que desafia o terceiro milênio, qual seja, a qualidade de vida.

A partir dos elementos acima citados o tema ficou presente na agenda. Desta forma, este texto retoma e atualiza o tema da alimentação, nutrição e qualidade de vida. Parte de uma contextualização geral sobre qualidade de vida; na seqüência, tendo por referência aspectos do debate atual, faz-se a identificação e problematização do tratamento que vem sendo dado ao tema no campo da alimentação e nutrição no Brasil. Conclui-se o texto com um conjunto de questões, postas para todos os que estudam e praticam a alimentação e nutrição.

Sobre qualidade de vida: contexto do debate

Para contextualizar o tema parte-se da seguinte questão: *Por que a qualidade de vida passou a ser um tema relevante no início do novo século?*

Uma das possíveis respostas para esta questão provém de estudos e propostas recentes no campo das doenças crônico-degenerativas, a partir do seguinte argumento: muito esforço e investimento têm sido direcionados ao aumento de anos de vida aos portadores de doenças crônico-degenerativas. Agora, está posto o desafio de somar vida com qualidade aos anos a mais que foram conquistados (AMADO; LOURENÇO; DEHEINZELIN, 2006, BERLIM; FLECK, 2003, FLECK; LOUSADA S.; XAVIER, 1999).

A origem da expressão qualidade de vida, no entanto, é anterior aos êxitos obtidos no combate aos males da modernidade. Consta que a expressão foi empregada pela primeira vez pelo presidente dos Estados Unidos, Lyndon Johnson, em 1964, na seguinte declaração: "Os objetivos não podem ser medidos através do balanço dos bancos. Eles só podem ser medidos através da qualidade de vida que proporcionam às pessoas" (FLECK et al., 1999).

Pelo menos, desde então conceitos como padrão de vida e qualidade de vida vieram sendo partilhados por cientistas sociais, filósofos e políticos; isto é, a origem do debate e do desafio conceitual ocorreu no campo das ciências sociais.

A saúde, de uma forma geral, manteve-se por longo tempo à distância do debate. A Organização Mundial da Saúde (OMS) definiu a saúde como um completo estado de bem-estar físico, mental e social e não meramente a ausência de doenças. Trata-se de um conceito sujeito a críticas (SERGRE; FERRAZ, 1997), mas que significou a superação de uma definição que afirmava a saúde tão somente como ausência de doença. Ainda assim as diferentes áreas que conformam o saber em saúde priorizaram durante anos o estudo da doença e das formas de avaliar sua frequência e intensidade. Tratava-se de combater a doença com uso de tecnologias cada vez mais refinadas, de tal forma que o ser portador da doença foi posto em segundo plano em um processo conhecido como desumanização da Medicina, fenômeno que acabou por contaminar as áreas afins.

Por outro lado, a mensuração do grau de desenvolvimento dos países, durante longos anos teve por indicador único a mensuração das riquezas materiais produzidas. Desta forma, importava centralmente o desenvolvimento econômico, sendo o desenvolvimento social um efeito

secundário deste. Entretanto, a partir dos anos 90 o Programa das Nações Unidas para o Desenvolvimento (PNUD) envidará esforços visando uma mudança substancial na forma de conceber o desenvolvimento, construindo a idéia e os Indicadores do Desenvolvimento Humano (IDH).

Este desenvolvimento humano passa a ser defendido então como a criação de um ambiente, no qual os indivíduos, isolada ou coletivamente, possam desenvolver seu pleno potencial e tenham chances razoáveis de levar uma vida produtiva e criativa de acordo com suas necessidades e, principalmente, de acordo com suas escolhas, o que implica a inclusão no debate do princípio da liberdade e da idéia da autonomia (TORRES; FERREIRA; DINI, 2003).

Assim, a retomada da discussão sobre a qualidade de vida no campo da saúde marca, na atualidade, um movimento de reencontro das ciências humanas com as ciências biológicas, com reflexos nas ciências econômicas e nas demais ciências, na direção da valorização de parâmetros mais amplos que a descoberta do agente, o controle dos sintomas, a redução da mortalidade ou o aumento da expectativa de vida (FLECK; LOUSADA; XAVIER, 1999).

Coloca-se então uma segunda questão*: Qual a idéia de qualidade de vida que vem orientando os debates no âmbito da saúde?*

Uma das primeiras dificuldades de lidar com o tema da qualidade de vida provém da profusão de definições sobre o que é qualidade. Trata-se, portanto, de uma palavra multidimensional que incorpora diferentes conteúdos a partir de múltiplas perspectivas.

Há um certo consenso, no entanto, referido à existência de uma dimensão quantitativa e de uma dimensão essencialmente qualitativa na idéia da qualidade. A qualidade é objetiva na condição de uma propriedade ou atributo mensurável das coisas ou das pessoas. Sua subjetividade provém da constatação de que em todas as coisas e pessoas existem aspectos sensíveis que não podem ser medidos, tanto quanto da constatação de que a noção de qualidade pode variar entre pessoas e grupos, em função de vários processos sociais e históricos.

Neste cenário, de pouco conforto teórico, a Organização Mundial da Saúde, no início dos anos 90, criou um grupo para pensar a qualidade de vida. Em 1994, este grupo propõe a seguinte definição:

Qualidade de vida é “a percepção do indivíduo de sua posição na vida, no contexto da cultura e sistema de valores nos quais ele vive e em relação aos seus objetivos, expectativas, padrões e preocupações” (FLECK et al., 1999b).

Com esta definição, o grupo Qualidade de Vida da OMS assumiu a dimensão essencialmente subjetiva da idéia, valorizando sobremaneira a percepção do que vem a ser qualidade pelo sujeito que vive a vida. Trata-se, então, de nomear algumas características da experiência humana, entendendo-se a qualidade de vida como o fato central que determina a sensação subjetiva de bem-estar.

Corresponde à definição apresentada acima a elaboração pela OMS de um instrumento para avaliação da qualidade de vida em uma perspectiva transcultural, traduzido para 20 idiomas e que tem sido objeto de vários estudos no Brasil, desde os meados da década de 90. Uma grande parte destes estudos enfoca a validação do instrumento de avaliação da qualidade de vida em uma perspectiva cultural. Isto é, na medida em que a qualidade de vida é entendida como uma experiência subjetiva, os estudiosos do tema se preocupam em não apenas traduzir um instrumento testado e validado em outras culturas e sim em adequá-lo à cultura local para que as questões postas possam corresponder aos diferentes modos de andar a vida (ASSUMPÇÃO JR. et al., 2000; FLECK; LOUSADA; XAVIER, 1999).

O instrumento de avaliação proposto pela OMS é de auto-avaliação e essencialmente psicométrico, contemplando questões sobre diferentes domínios e facetas da experiência humana, conforme apresentado no quadro 1. Progressivamente foram testados e validados outros instrumentos para mensurar o fenômeno em diferentes grupos como para mulheres no climatério e para mulheres vítimas de seus parceiros (ADEODATO, et al., 2005; SILVA FILHO, et al., 2005;), crianças (ASSUMPÇÃO JR. et al, 2000), idosos (FLECK; CHACHAMOVICH; TRENTINI, 2003). Além destes foram desenvolvidos módulos específicos, como aquele que se refere ao papel da espiritualidade, religiosidade e crenças pessoais na qualidade de vida (FLECK et al., 2003).

Uma das conseqüências da abordagem sobre a qualidade de vida centrada no sujeito refere-se à impossibilidade de avaliações binárias sobre

a qualidade de vida isto é, deixam de existir rótulos de boa ou má qualidade de vida.

Domínio I - Domínio físico
1. Dor e desconforto
2. Energia e fadiga
3. Sono e repouso

Domínio II - Domínio psicológico
4. Sentimentos positivos
5. Pensar, aprender, memória e concentração
6. Auto-estima
7. Imagem corporal e aparência
8. Sentimentos negativos

Domínio III - Nível de independência
9. Mobilidade
10. Atividades da vida cotidiana
11. Dependência de medicação ou de tratamentos
12. Capacidade de trabalho

Domínio IV - Relações sociais
13. Relações pessoais
14.Suporte (Apoio) social
15. Atividade sexual

Domínio V - Ambiente
16. Segurança física e proteção
17. Ambiente no lar
18. Recursos financeiros
19.Cuidados de saúde e sociais : disponibilidade e qualidade
20. Oportunidades de adquirir novas informações e habilidades
21. Participação e oportunidades de recreação/lazer
22.Ambiente físico: (poluição/ruído/trânsito/ clima)
23. Transporte

Domínio VI – Aspectos espirituais/religião/ crenças pessoais
24. Espiritualidade/religião/crenças pessoais

Quadro 1. Domínios e facetas do instrumento de avaliação de qualidade de vida da OMS (WHOQOL)

Fonte: FLECK; LOUSADA; XAVIER (1999).

Outra conseqüência destas formulações sobre qualidade de vida, na área da saúde, coloca em xeque o próprio conceito de saúde da OMS, no que se refere a uma situação de perfeito bem-estar físico, mental e social. A crítica mais presente e antiga concentra-se na análise de que tal conceito aponta para uma perfeição inatingível, algo impossível de ser alcançado na experiência humana do viver. Outras críticas põem em relevo que a definição corrente de saúde está embasada em avaliações externas, objetivas e teoricamente mensuráveis, enquanto a tendência dominante no debate sobre qualidade de vida resgata o subjetivismo, o imensurável (SEGRE; FERRAZ, 1997).

Nesse contexto, alguns autores vêm demandando a revisão do conceito de saúde, na direção de um conceito que traduza a saúde como um estado de razoável harmonia entre o sujeito e sua própria realidade.

É certo, como reconhecem vários autores, que enquanto a saúde navega nessa discussão sobre a subjetividade da qualidade de vida, a saúde pública não pode prescindir do uso de indicadores de saúde e de estatísticas de mortalidade e morbidade, entre outros, para formular suas políticas. No entanto, no limite, a saúde enfrenta uma questão essencial sobre o que é a doença. O espaço virtual entre o normal e o patológico em nossa sociedade está preenchido por extrema normatividade, criada por uns e posta como referência para todos.

Assim, novas questões emergem: Como a construção de um conceito subjetivo de qualidade de vida na saúde se confronta com a normatividade que impregna as decisões e práticas em saúde? Será possível e mesmo desejável organizar o campo da saúde – enquanto prática e oferta de serviços – de forma a respeitar a subjetividade de cada um?

Quando, por exemplo, o acesso das famílias a alguns benefícios – a exemplo do benefício do Programa Bolsa Alimentação, anterior ao Bolsa Família – assumiu como condicionalidade o cumprimento de uma agenda da saúde – poderia ser questionado se a percepção sobre qualidade de vida da população estava sendo considerada.

Inexistem respostas definitivas às questões antes indicadas. No entanto, a partir das fronteiras desse debate sinalizado para a saúde como um todo, faz-se na seqüência a tematização da problemática que envolve a discussão da alimentação e nutrição no âmbito da qualidade de vida e,

vice-versa, como a qualidade de vida vem sendo tratada no campo da nutrição.

Alimentação e nutrição na avaliação da qualidade de vida

Em uma primeira aproximação com os estudos sobre qualidade vida pode-se construir a expectativa de que questões referentes à alimentação e nutrição definiriam um domínio específico no plano conceitual e na avaliação do fenômeno. Como falar e medir qualidade de vida sem dar conta da questão alimentar e nutricional? A tendência, no caso, seria a de se pensar em alguns indicadores de adequação calórica, protéica, para o consumo de fibras ou de micronutrientes, como ferro e vitamina A, por exemplo.

Isto, entretanto, não é o encontrado no conceito e nos instrumentos adotados e validados para medir qualidade de vida. Ao retomar os domínios do conceito (Quadro 1) um estudioso da área da nutrição pode identificar ou pressupor a participação da alimentação e da nutrição em vários deles, como por exemplo no que se refere à energia e fadiga no domínio físico, na imagem corporal e aparência que compõem o domínio psicológico, ou na capacidade de trabalho que integra o nível de independência. No entanto, o que pode ser observado nos instrumentos até então adotados é a ausência de questões que tratem especificamente da dimensão alimentar e nutricional, no sentido de avaliar um determinado padrão alimentar tendo por referência algum parâmetro quantitativo de qualidade.

O componente alimentar, entretanto, está presente de forma explícita em alguns dos estudos sobre qualidade de vida. Assumpção Jr. e outros (2000) estudaram a qualidade de vida de crianças por meio da auto-avaliação. O instrumento utilizado (AUQEI – *Autogestionnaire qualité de vie enfant imagé*, desenvolvido pelas pesquisadoras Manificat e Dazord) é um questionário baseado no ponto de vista da satisfação da criança, partindo da premissa que o indivíduo em desenvolvimento é e sempre foi capaz de se expressar quanto a sua subjetividade. O referido questionário compõe-se de 26 questões que exploram relações familiares, sociais, atividades, saúde, funções corporais e separação, organizadas

em 4 fatores, a saber: autonomia – questões relativas a independência, relações com companheiros e avaliações; lazer – questões relativas a férias, aniversário e relações com avós; funções – questões relativas a atividades na escola, a refeições, deitar, ida ao médico, etc.; família – questões relativas a opinião quanto às figuras parentais e delas quanto a si mesmo.

Observa-se que as refeições aparecem como um item no fator das funções. No questionário consta uma questão relativa à satisfação da criança *quando está à mesa, junto com sua família*, sendo possível à criança responder à questão escolhendo dentre quatro faces que expressam diferentes estados emocionais (muito feliz, feliz, infeliz, muito infeliz) (ASSUMPÇÃO JR. et al., 2000). No estudo realizado com 353 crianças de ambos os sexos, com idades entre 4 e 12 anos, de colégio localizado na zona sul de São Paulo, consideradas como pertencentes à classe média sem fatores de saúde ou sociais que pudessem comprometer a expressão dos resultados, este item – estar à mesa, com a família – obteve-se satisfação elevada, assim como outros itens como férias, aniversário, esportes e avós. Portanto, nesta metodologia, a alimentação está integrada ao conceito de qualidade de vida não pelo que se come ou pelo valor nutricional do que se come, nem mesmo pelo prazer de consumir um ou outro alimento ou preparação, mas pelo que representa o compartilhamento do momento com os demais membros da família.

Um outro estudo sobre qualidade de vida, felicidade e satisfação pessoal voltou-se para trabalhadores da área de assistência social, em diferentes horários de trabalho, em 75 cidades da Croácia (KALITERNA; PRIZMIC; ZGANEC, 2004). No referido trabalho os autores sintetizam 3 grandes domínios para a qualidade de vida, a saber: *o ser, o pertencer e o vir a ser*. A nutrição, neste caso, aparece como um aspecto que ao lado do estado de saúde, atividade física e aparência geral refere-se à pessoa como indivíduo e ao seu estado físico, que define o *ser físico*, no domínio do *ser*.

Observa-se então que a nutrição aparece de forma explícita em uma única dimensão. Entretanto, do mesmo modo que no estudo sobre qualidade de vida das crianças não se trata de avaliar o padrão alimentar do sujeito a partir de parâmetros estabelecidos. No caso, tanto para a nutrição como para a saúde e para todas as demais condições, o que se busca saber é a importância e a intensidade da satisfação que o sujeito

percebe quanto ao aspecto avaliado (KALITERNA; PRIZMIC; ZGANEC, 2004). Este tipo de abordagem exige diferentes perspectivas para aqueles que trabalham na área.

A qualidade nos estudos e na ação no campo da alimentação e nutrição

No campo do saber e das práticas em alimentação e nutrição a idéia da qualidade está presente com certa intensidade. No entanto, o conceito de qualidade aparece fragmentado e, em geral, objetivado como atributo dos alimentos ou da alimentação como um todo ou de um estado nutricional individual ou coletivo.

Assim, integra o arsenal teórico e metodológico dos que atuam no campo da alimentação e nutrição a qualidade nutricional, a qualidade microbiológica, a qualidade físico-química, o controle da qualidade, a qualidade dos serviços, entre outras.

Por outro lado, também as ciências da alimentação e da nutrição, assim como as ciências da saúde em geral, tenderam a valorizar parâmetros técnicos e científicos para delinear o que seria o bem-estar nutricional. O esforço normativo neste campo é enorme, levantando a determinação de valores em calorias e em percentuais de macro e micronutrientes na alimentação, que delimitam padrões de normalidade e anormalidade no consumo alimentar. Da mesma forma, trabalha-se com valores referenciais para o peso dos indivíduos, classificando-os nos grupos dos normais ou como portadores de algum problema, seja a magreza, sejam o sobrepeso e a obesidade.

Talvez o anterior possa ser compreendido a partir do reconhecimento de que, através dos séculos de acumulação do conhecimento em alimentação e nutrição, a grande maioria das respostas sobre o que é uma boa ou má alimentação foi elaborada nos laboratórios, a partir de um olhar investigativo sobre o corpo biológico.

Assim foram construídas as curvas normais de crescimento e desenvolvimento, as recomendações dietéticas para macros e micronutrientes, as tabelas de peso ideal, a composição das dietas, os *per-capitas* etc. Considerando o já discutido quanto à importância dos indicadores

de saúde para o planejamento das políticas do setor, também a área da nutrição e alimentação não pode prescindir destes parâmetros para propor suas políticas. O problema parece residir em que nem sempre esta faceta normativa da área tem sido capaz de ir além da classificação dos padrões alimentares e do estado nutricional de um indivíduo ou população como bom ou mal, de forma a dialogar com o que é considerado importante e bom, satisfatório e gerador de felicidade para o outro. Será que alguém que escolhe um padrão diferente de alimentação e alcança um estado nutricional biologicamente inadequado para as normas da ciência tem pior qualidade de vida?

Essa questão está subjacente, por exemplo, nos estudos de Amartya Sen (prêmio Nobel de Economia em 1998) sobre a fome. Em um de seus trabalhos, descreve a seguinte situação: um indivíduo A e outro B estão cientificamente desnutridos. A se encontra neste estado por uma série de privações. B optou pelo jejum que está inscrito como prática dentro da seita religiosa. A e B estão iguais biologicamente e nutricionalmente falando, mas diferem, segundo Sen, quanto ao bem-estar nutricional e a qualidade de vida, desde que A não pode fazer escolhas e B alcançou o bem-estar que desejava.

Observa-se então ainda que a ciência defina como bom, a experiência humana no âmbito da alimentação implica em escolhas que nem sempre podem ser classificadas como boas, mas representam prazer, satisfação e felicidade para quem escolhe.

São muitos os testemunhos dessa possível dissociação entre o que a ciência da nutrição define como qualidade e as escolhas dos sujeitos, possivelmente orientados pela manutenção ou busca do que julgam ser a qualidade de suas vidas: abandono e rejeição a dietas são frequentes, mesmo que muitos pacientes saibam de cor todas as características da dieta que lhes é adequada. Ainda que a ciência avalie negativamente o padrão alimentar fundado nos *fast-food*, cada vez mais esta forma de alimentação ganha adeptos em todo o mundo. O aleitamento materno exclusivo até os 6 meses de vida é reconhecido pela OMS como o melhor padrão alimentar para o crescimento e desenvolvimento das crianças, no entanto, embora esse conhecimento esteja bem difundido na população, fatores intrínsecos aliados a fatores extrínsecos limitam essa prática.

Dietas que prometem beleza, transgredindo vários dos princípios da nutrição, são adotadas por milhares de pessoas, com danos à saúde. Alimentos *diet e lights* são consumidos de forma indiscriminada e por vezes espera-se deles muito mais do que podem realizar.

Mais recentemente, talvez por essa distância entre a norma e a prática, e também como efeito dessa humanização que corresponde à aproximação das ciências biológicas com as ciências humanas, outros matizes vêm sendo incorporados à discussão e à prática em nutrição e alimentação. Estudos na área da antropologia da nutrição, por exemplo, integram este esforço teórico e metodológico ao promoverem a busca da compreensão dos fenômenos que definem a experiência humana do alimentar-se e do nutrir-se.

Por outro lado, é importe pensar a qualidade de vida, em termos conceituais, por referência à situações de desigualdade e pobreza extrema experimentadas por populações inteiras. Será adequado e socialmente justo trabalhar a subjetividade da idéia da qualidade de vida entre sujeitos que experimentam privações intensas e sistemáticas ? Até que ponto a história das privações não estaria limitando o repertório de desejos dessa população e impedindo-lhes de criar maiores expectativas de vida, inclusive quanto a sua alimentação?

Considerações Finais

A discussão sobre a qualidade de vida, como discutido anteriormente, vem exigindo a superação do predomínio de normas técnicas e científicas, de tendência mais positivista, para fazer avançar a subjetividade. O lugar do subjetivismo, por sua vez, é o lugar do poder do sujeito em manifestar sua vontade e autodefinir-se em relação às suas experiências vivenciais, incluindo-se entre estas a saúde, a alimentação e a nutrição. Não se pode elidir deste debate, no entanto, que este sujeito pertence a um grupamento social, com o qual compartilha a experiência de viver, comer, adoecer e morrer, de forma que a subjetividade valorizada neste momento não deveria colocar em segundo plano a história social desse sujeito. Assim, podem ser indicadas questões e argumentos para presidir a busca de elementos para uma agenda do debate sobre nutrição e qualidade de vida.

Uma lacuna ou um desafio para o debate sobre esta questão refere-se à dimensão positiva e negativa do que venha a ser bem-estar nutricional, para além dos parâmetros antropométricos, clínico-nutricionais, sanitários e físico-químicos que informam predominantemente a prática nesse campo.

Aceito o argumento de que a qualidade de vida deriva de uma sensação subjetiva de bem-estar, a qual só pode ser avaliado pelo próprio sujeito. Um caminho para avançar nessa direção é , por exemplo, apreender com maior profundidade e sistematicamente quais as categorias referidas à alimentação e nutrição que podem significar para os indivíduos uma vida satisfatória e gratificante. Este estudo pode ser feito em diferentes contextos sociais, de forma a evidenciar até que ponto as diferentes condições de acesso aos alimentos e às informações adequadas contribuem para a construção de valores diversos.

A ciência ensina que características organolépticas e valores nutricionais devem orientar as escolhas humanas na direção de uma alimentação saudável. Se, no entanto, o equilíbrio desejado parecer insípido e particularmente distante da história alimentar do sujeito, a tendência dele é transgredir. Neste cenário emergem outras questões: a dieta que está sendo prescrita ao indivíduo, portador de qualquer doença, está somando qualidade à sua vida? O padrão alimentar que se pretende estimular na comunidade, por exemplo no contexto da promoção da alimentação saudável, soma qualidade à vida das pessoas?

Em perspectiva complementar a esta parece ser importante então reconhecer o quanto daquilo que os indivíduos consideram qualidade de vida está sendo comprometido por questões referidas à alimentação e nutrição. Investigar por este caminho pode contribuir para a compreensão de algumas das dificuldades que pacientes e comensais têm, assim como a população em geral, de comprometer-se com determinado tipo de dieta, recomendações e restrições.

Portanto, discutir e formular sobre alimentação, nutrição e qualidade de vida implica pensar no sujeito, na sociedade em que este vive, mas também repensar sobre as ferramentas teóricas e metodológicas que têm sido utilizadas para realizar o diagnóstico e o prognóstico alimentar e nutricional de indivíduos e populações. Exige também repensar as prescrições dietéticas, o que por sua vez exigirá parte de

todos os interessados investimentos em uma leitura mais abrangente e transdisciplinar do fenômeno da alimentação e nutrição.

Em uma síntese prévia argumenta-se que o tema da qualidade de vida e o lugar deste debate neste milênio convida os nutricionistas para um continuado e produtivo encontro com as ciências sociais e humanas, sem perder de vista o saber da dietética que constrói a identidade do profissional na equipe de saúde.

Nota

[1] Texto elaborado a partir de fala apresentada na Conferência Magna do I Congresso Baiano de Alimentação e Nutrição, em 07 de julho de 2005. (Salvador-BA).

Referências

ADEODATO V. G. et al. Qualidade de vida e depressão em mulheres vítimas de seus parceiros. **Rev. Saúde Pública,** v. 39, n. 1, p. 108-113, 2005. Disponível em: <http://www.scielo.br/>. Acesso em: 22 abr. 2008.

AMADO, F.; LOURENÇO, M. T. C.; DEHEINZELIN, D. Metastatic breast cancer: do current treatments improve quality of life? A prospective study. **São Paulo Med. J**., v. 124, n. 4, p. 203-7, 2006.

ASSUMPÇÃO Jr., F. B. et al. Escala de avaliação de qualidade de vida: (AUQEI - Autoquestionnaire Qualité de Vie Enfant Imagé) validade e confiabilidade de uma escala para qualidade de vida em crianças de 4 a 12 anos. **Arq. Neuro-Psiquiatr**., v. 58, n. 1, p. 119-127, mar. 2000.

BERLIM, M. T.; FLECK, M. P. A. "Qualidade de vida": um novo conceito para a pesquisa e prática em psiquiatria. **Rev. Bras. Psiquiatr**., v. 25, n. 4, p. 249-252, out. 2003. Disponível em:<http://www.scielo.br >. Acesso em: 22 abril 2008.

FLECK, M. P. A. et al. Desenvolvimento do WHOQOL, módulo espiritualidade, religiosidade e crenças pessoais. **Rev. Saúde Pública,** v. 37, n. 4, p. 446-55, ago. 2003. Disponível em:<http://www.scielo.br/scielo>. Acesso em: 21 abr. 2008.

______. ; CHACHAMOVICH, Eduardo; TRENTINI, Clarissa M. Projeto WHOQOL-OLD: método e resultados de grupos focais no Brasil. **Rev. Saúde Pública,** v. 37, n. 6, p. 793-799, 2003. Disponível em:<http://www.scielo.br/scielo>. Acesso em: 21 abr. 2008.

______. ; LOUSADA S.; XAVIER, M. Aplicação da versão em português do instrumento de avaliação de qualidade de vida da Organização Mundial da Saúde (WHOQOL-100). **Rev. Saúde Pública**, São Paulo, v. 33, n. 2, p. 198-205, abr. 1999.

KALITERNA. L. L. J.; PRIZMIC, L. Z.; ZGANEC, N. Quality of life, life satisfaction and happiness in shift- and non-shiftworkers. **Rev. Saúde Pública,** v. 38, supl. , 2004. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo>.Acesso em: 22 abr. 2008.

SEGRE M.; FERRAZ F. C. O conceito de saúde. **Rev. Saúde Pública**, v. 31, n. 5, p. 538-42, 1997.

SILVA FILHO C. R. et al. Climacteric symptoms and quality of life: validity of women's health questionnaire. **Rev. Saúde Pública**, v. 39, n. 3, p. 333-339, jun. 2005.

TORRES, Haroldo da Gama; FERREIRA, Maria Paula and DINI, Nádia Pinheiro. Indicadores sociais: por que construir novos indicadores como o IPRS. *São Paulo Perspec.* v. 17, n. 3-4, p. 80-90, 2003. [online]. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo>. Acesso em: 22 abr. 2008.

A questão alimentar na trajetória do pensamento antropológico clássico

Ligia Amparo da Silva Santos

Considerações iniciais

O objetivo deste texto é situar os principais temas relacionados à alimentação e nutrição na trajetória do pensamento antropológico clássico. Para tanto, são feitas breves considerações sobre as principais vertentes da antropologia clássica – culturalista, funcionalista, funcionalismo-estrutural, e estruturalismo – posteriormente uma apresentação sobre o tema proposto dentro de cada vertente, centrando nas obras e/ou autores representativos.

Revisitando a trajetória da antropologia, pode-se considerar que o princípio da perspectiva antropológica se dá com a descoberta do chamado mundo novo que proporcionou o contato com novos povos e a conseqüente reflexão sobre o outro. Contudo, o seu marco em termos da constituição de uma disciplina autônoma só irá ocorrer no século XIX conformando uma espécie de "ciência dos povos primitivos" (LAPLANTINE, 1994).

A principal teoria explicativa deste período era a do evolucionismo o qual trazia o método comparativo para classificar as sociedades das mais simples para as mais complexas. Em outras palavras, as sociedades chamadas primitivas representavam, uma espécie humana idêntica, porém em ritmos evolutivos desiguais. Lewis Morgan foi um dos autores mais representativos desta teoria distinguindo três estágios de evolução da humanidade – selvageria – barbárie – civilização. Este foi um momento de grande impulso na constituição da disciplina embora tenha tido uma série de críticas das quais algumas abordaremos mais adiante.

A vertente culturalista e o comportamento alimentar

Esta tem como o principal instaurador Franz Boas (1858-1942), que embora não tenha elaborado uma teoria antropológica de fato, instituiu uma nova escola na qual formou uma geração de antropólogos americanos, dentre estes Ruth Benedict e Margareth Mead.

Franz Boas foi o primeiro a tecer críticas mais elaboradas sobre a origem e reconstituição de estágios de desenvolvimento da humanidade defendendo a necessidade de conhecer cada cultura antes de qualquer comparação com outras. Ele discordava da relação raça e cultura – ou

seja, as teorias biológicas como explicativas da cultura – entendendo que qualquer tentativa de explicar as formas culturais nas bases puramente biológicas estava fadada ao fracasso (BOAS, 1940).

A vertente culturalista resgata a noção de cultura, considerando que todos os fenômenos culturais são resultados de acontecimentos históricos e que cada cultura deve ser compreendida pelo seu micro espaço sociogeográfico no qual cada indivíduo se situa, e também pelos meios que estes indivíduos desenvolvem sua cultura material. Esta defesa não necessariamente significou uma ruptura com o evolucionismo, mas sim uma nova modalidade desta. A importância da história e o interesse pelo indivíduo proporcionaram grandes elaborações sobre o desenvolvimento e o progresso da humanidade.

Esta vertente preconizava identificar não só a dinâmica da sociedade existente, mas também como elas se construíram sob dois pontos de vista: a inter-relação entre os vários aspectos das formas culturais e entre o meio cultural e natural, e a inter-relação entre o indivíduo e a sociedade (BOAS, 1940). Esta formulação também expressa uma preocupação com a dimensão ecológica.

Em suma, a grande preocupação da vertente culturalista é a diversidade das culturas, relativizando as condutas e costumes. Os estudos são basicamente conduzidos a partir da observação direta dos comportamentos individuais mais do que do funcionamento das instituições. Busca então evidenciar as personalidades culturais bem como as suas produções.

Analisaremos aqui a questão alimentar dentro desta vertente em duas obras emblemáticas das antropólogas Ruth Benedict e Margareth Mead: *O crisântemo e a espada* e *Sexo e temperamento*, respectivamente.

O crisântemo e a espada *e o comportamento alimentar dos japoneses*

No livro "Padrões de Cultura", Ruth Benedict, em consonância com a vertente culturalista, demonstrou o interesse pelos costumes que existem nas diferentes culturas, assim como os seus processos culturais. O objetivo por ela traçado era o de compreender o modo como essas culturas se transformam e se diferenciam além das diferentes formas que se exprimem. Em outras palavras, qual seria o papel que o costume

desempenha no que se experimenta na vida diária e no que se crê. A autora entende que a história da vida individual é uma acomodação aos padrões de forma e de medida tradicionalmente transmitidas na sua comunidade de geração para geração.

Em sua obra clássica, *O crisântemo e a espada*, Ruth Benedict descreve a cultura japonesa, suas maneiras e costumes da vida diária no período da segunda guerra mundial. Por estar em guerra, este trabalho foge da tendência metodológica centrada no trabalho de campo e é construído a partir de uma reunião de fontes secundárias das mais variadas possíveis: filmes, entrevistas, revistas, trabalhos acadêmicos, noticiários de rádio, dentre vários outros. Neste livro, a autora discorre sobre as contradições que constituem a personalidade do povo japonês que vigora um culto popular do esteticismo, notado na arte do cultivo dos crisântemos, ao mesmo tempo em que se dedicam ao culto da espada. O seu discurso, como analisa Geertz (1989), é marcado por "uma justaposição do perfeitamente familiar e o selvagem exótico de forma que ambos trocam de lugar". Expõe assim o relativismo cultural, ponto importante da vertente culturalista. A autora traz um relato formalmente narrativo no qual expõe uma visão estética da conduta humana japonesa traduzindo as suas percepções, crenças, valores e práticas em um contexto em que adquire sentido dentro da lógica japonesa de pensar, agir e sentir.

Assim, dentre os vários aspectos da vida cotidiana japonesa, a autora aborda, no bom estilo culturalista, aspectos sobre o comportamento alimentar dos japoneses em dois momentos: no capítulo 9, S*obre o círculo dos sentimentos humanos* e no capítulo 12, *A criança aprende*. Benedict discorre sobre vários elementos das práticas corporais dos japoneses destacando os prazeres - tais como o banho quente e o sono - que eles proporcionam como também a dimensão da disciplina que os envolvem. Trata da surpreendente combinação de um código de ética dos preceitos japoneses, extremos em obrigações pautadas na doutrina budista, ao lado do acolhimento com relação aos prazeres dos cinco sentidos. Os japoneses compreendem os prazeres como bons, são apreciados e devem ser cultivados. Ressalta que em poucas culturas os prazeres são ensinados - assim como são os deveres – tal como na cultura japonesa. Sobre o comer, o comportamento japonês é bem traduzido no trecho subseqüente:

> Comer, tal como o agasalho e o sono, tanto é um repouso abertamente desfrutado como prazer, quanto uma disciplina imposta para adquirir-se têmpera. Como forma de lazer, os japoneses demoram-se em refeições com infindáveis pratos, durante as quais uma colher de chá de alimento vem de cada vez e a comida é apreciada tanto pelo aspecto, quanto pelo sabor. Mas a disciplina, por outro lado, é exigida. Rápido comer, rápido defecar, os dois reunidos constituem uma das mais altas virtudes japonesas.
>
> [...]
>
> Comer é necessário para conservar a vida, portanto deve ser da forma mais breve possível. As crianças, em especial os meninos, contrariamente à Europa, não são obrigados a comer devagar e sim o mais depressa possível. Nos mosteiros da fé budista, onde os sacerdotes estão sob disciplina, na oração de graças antes das refeições, pedem eles para lembrarem-se de que a comida é apenas um remédio. O intuito é de que os que se estão calejando devam desprezar a comida como prazer e considerá-la apenas uma necessidade (GEERTZ, 1989, p. 155).

Entendendo as práticas alimentares como uma expressão da cultura, os trechos acima anunciam a contrariedade que a autora se refere na cultura japonesa permeada pelo prazer e pela disciplina no comer. A autora ainda refere que, de acordo com as idéias japonesas, “privar-se da comida constitui uma oportunidade de se demonstrar que se pode agüentar firme” e, como os samurais “segurar os palitos nos dentes”.

> Enfrentando-se a abstenção de alimento obtém-se uma força através da vitória do espírito e não uma diminuição ocasionada pela falta de caloria e vitaminas. Os japoneses não aceitam a correspondência equivalente demandada pelos americanos entre a nutrição e as forças corporais. Deste modo, é que a rádio de Tóquio, durante a guerra, cabia divulgar ao povo que a calistenia tornaria a gente faminta de novo forte e vigorosa (GEERTZ, 1989, p. 155-156)

No capítulo 12, a autora trata das práticas de socialização dos bebês e das crianças que culminam nas razões pelas quais os japoneses não podem suportar o ridículo. Dentre estas práticas, as alimentares como as de amamentação, desmame, introdução a novos alimentos e a socialização da criança à mesa são abordadas. Benedict revela que as mães japonesas não vêem o seio como apenas fonte de alimento: é prazer

e comodidade. Afirma que as mães japonesas estão convencidas que é um dos maiores prazeres fisiológicos que o bebê aprende a logo compartilhá-lo com a mãe.

A orientação governamental de desmamar as crianças com oito meses de idade foi uma tentativa de quebrar a tradição de não desmamar as crianças até que venha um novo bebê. O argumento era que a criança com longo tempo de amamentação tornar-se-ia fraca. As resistências apresentadas foram interpretadas pelos japoneses como um comodismo das mães, pois elas se satisfaziam com isso e teriam desejo de continuar. Dessa forma, as mães eram culpabilizadas pelo não êxito da instituição desta nova prática.

Além disso, Benedict traz informações sobre os japoneses não possuírem alimentos especiais para crianças desmamadas precocemente. Quando isso acontece são oferecidos água do cozimento do arroz passando então do leite materno para a dieta adulta uma vez que o leite de vaca não faz parte da dieta japonesa. Neste momento, Benedict parece adotar uma posição de "defesa" desta prática na medida em que critica as limitações das orientações governamentais. Neste sentido, para a autora, a cultura alimentar é compreendida, justificável e lógica no contexto do qual emerge. Mais adiante, descreve o processo de introdução à cultura alimentar da família:

> [...] as crianças são geralmente desmamadas logo que sejam capazes de entender o que lhe digam. No colo da mãe, à mesa da família, durante as refeições, foram-lhes servidos bocados de comida; agora, passam a comer mais. Algumas crianças passam a ter problemas de alimentação nesse período, o que é compreensível sendo eles desmamados devido ao nascimento de outro bebê. As mães costumam a oferecer doces, no intuito de se livrar dos pedidos de aleite. Há as que passam pimenta nos bicos dos seios. O que todas, porém fazem é provocá-los, assegurando-lhes que se desejam ser amamentados estão se revelando simples bebês (GEERTZ, 1989, p. 220).

Assim, pode-se observar que o tema eleito sobre alimentação é o comportamento alimentar dos japoneses, descrevendo-os e comparando-os, em muitos momentos, com a cultura alimentar ocidental. A autora relativiza as práticas não-ocidentais do comer focalizando a lógica que as regem integrado ao contexto cultural a que estão imersas. Trata então de como os japoneses comem, o que pensam sobre o comer, como

amamentam, e introduz novos alimentos na dieta infantil, dando certa historicidade no processo de construção do hábito alimentar, a transmissão da cultura alimentar pelas gerações - e conseqüentemente, na construção da personalidade japonesa. O aprender a comer engloba o aprender a ser japonês. Traz então uma importante contribuição para o campo da alimentação e nutrição trazendo uma visão mais ampla sobre o comer e refutando a sua compreensão biológica, como apenas uma fonte nutricional.

Sexo e temperamento: o comportamento alimentar do povo Arabesh.

Na obra *Sexo e temperamento*, Margareth Mead (1976) demonstra o resultado da sua investigação sobre em que grau as diferenças temperamentais entre os sexos eram inatas ou culturalmente determinadas. Mead concebe que as diferenças sexuais são construções sociais, originalmente irrelevantes das diferenças sexuais de natureza biológica. Trata-se de uma obra importante para as posteriores elaborações sobre gênero. Para tanto, a autora traz o relato de três sociedades primitivas em que agrupou as suas atitudes sociais em relação ao temperamento em torno dos fatos realmente evidentes das diferenças sexuais.

Nos capítulos sobre o povo Arabesh, a questão do alimento/ alimentação percorre com grande relevância a construção da autora trazendo diferentes aspectos. Ela conclui que, para este povo: "o mundo é uma plantação que deve ser lavrada para que o inhame e os cachorros cresçam, os porcos e, acima de tudo, as crianças possam crescer" (MEAD,1976, p. 142).

Desta questão derivam muitos outros traços culturais. O relacionamento pai e filho, por exemplo, tem como uma de suas bases a gratidão entre o alimento dado e o alimento recebido. Esta relação é bastante forte como uma fala que Mead traz na sua monografia: "Criei você. Cultivei inhames, lavrei o sagu, cacei a carne, trabalhei pela comida que fez o seu corpo. Por isso tenho direito de falar-lhe dessa forma." (MEAD, 1976, p. 94).

Mead refere-se ao papel do alimento na sua argumentação sobre a existência de regras que regem a diferenciação de papéis sexuais nesta sociedade a qual traduz como:

> As regras que governam o crescimento são muito simples. Existem dois bens incompatíveis no mundo: as associadas ao sexo e as funções reprodutivas das mulheres; e os associados com o alimento, crescimento e as atividades masculinas de caça e plantio, que devem sua eficácia a auxílios sobrenaturais e a pureza e aspectos de sangue masculino dados pelo crescimento. Deve-se evitar que estes dois bens entrem em contato muito íntimo. (MEAD, 1976, p. 40).

No decorrer dos capítulos, Mead trata da divisão sexual do trabalho no que tange à produção e o consumo de alimentos: cozinhar o alimento cotidiano, trazer lenha e água, capinar e transportar são atividades femininas, enquanto que cozinhar o alimento cerimonial, carregar porcos e toras pesadas, caçar e cultivar inhames são tarefas masculinas. No plantio de taro e bananas, os homens fazem a limpeza inicial, a derrubada das árvores e a cerca. Às mulheres, são atribuídas as funções de plantar, mondar e colher, mas na plantação do inhame tal função cabe inteiramente aos homens, não descartando um pequeno auxílio feminino. As estas cabem ainda transportar a colheita.

A autora traz também alguns tabus relacionados com a alimentação: mulheres menstruadas ou em parto têm o sangue considerado como perigoso para a aldeia e afastadas das obrigações relacionadas ao alimento. A entrada na adolescência também demanda observar certas práticas como evitar comer carnes e beber água fria até que germinem no depósito de inhame, um período de tabu que se prolonga quase um ano.

Outro ponto é a participação no Buanyin que é uma relação recíproca de oferecimento de presentes entre pares de homens, membros de clãs diferentes e de preferência pertencentes à organização dual oposta. É o momento que se treina a firmeza que um grande homem deve ter. Dentro do contexto de troca de alimentos é que o Buanyin é compreendido.

Mead identificou que a distribuição ideal de alimentos é que cada pessoa coma alimento plantado por outrem, caça morta por outrem. Há problemas com a moralidade daqueles que comem animais abatidos por ele mesmo. Ainda ressalta que não há encorajamento para formar excedentes, eles são estimulados a dar um *abullu*.

A autora ainda refere-se às práticas de alimentação na qual o povo Arabesh entende, na interpretação de Mead, que o ideal é que as crianças

aprendam mais e mais a ingerir alimentos sólidos, procurando o seio materno menos pelo alimento e mais por mera afeição, insegurança ou dor. A alimentação é algo que se dá de forma longa e agradável: "toda a nutrição se transforma em ocasião de grande afetividade e é, inclusive, um meio pelo qual a criança desenvolve e mantém a sensibilidade a carícias em todas as partes do corpo" (MEAD, 1976, p. 66).

No processo do desmame, as mães: "untam os bicos dos seios com lama, dizendo a criança com todas as fortes expressões mímicas de nojo, dizendo que se trata de fezes" (MEAD, 1976, p. 60).

Pode-se perceber que a abordagem alimentar realizada nesta obra segue uma direção similar à anterior no que tange a ênfase descritiva dos comportamentos alimentares do grupo estudado, com a estreita relação entre cultura e personalidade. No entanto, Mead parece ir um pouco além da anterior abordada, dando algum grau de ênfase à dimensão ecológica, assim como, sendo tema central do livro, a questão de gênero.

De tal modo, Mead coloca a alimentação no centro das relações sociais estabelecidas pelo povo Arapesh. A sua abordagem alimentar se estende à produção, distribuição e consumo dos alimentos, embora sem uma análise do seu funcionamento dentro da organização social. Trata-se de uma descrição de como se dá a inserção de mulheres e homens neste processo. Mead também traz os temas sobre tabus alimentares, a correlação de magia e agricultura e o significado a alimentação na construção corporal, temas estes que farão parte de uma parcela significativa da produção antropológica sobre alimentação e nutrição.

A vertente funcionalista e o sistema alimentar

Nesta, a antropologia britânica é marcada pela radical crítica ao evolucionismo. Esta crítica paira principalmente na arbitrariedade das categorias utilizadas para comparar as sociedades em itens culturais tomados como elementos autônomos e separados do seu contexto cultural. Estes elementos são reagrupados de acordo com as categorias tomadas de sua própria cultura, o que fragmenta a realidade que, na perspectiva funcionalista, deve ser vista em sua totalidade e os seus elementos só adquirem de acordo com a posição que ocupa dentro do sistema social (DURHAM, 1986).

A preocupação central da antropologia britânica, seja qual for a sua vertente, é o estudo da organização dos sistemas sociais em detrimento dos comportamentos culturais dos indivíduos tão presentes na antropologia clássica americana. Esta preocupação deixa à margem a dimensão histórica (assim como a do indivíduo) tendendo ao sincronismo. Outro fator importante é a ênfase na pesquisa empírica e no trabalho de campo, inaugurando um novo método de investigação e interpretação.

Em se tratando de um novo método de investigação antropológica, não se pode deixar de fazer referência ao seu principal fundador Bronislaw Malinowski (1884-1942). A publicação da sua principal obra *Os argonautas do Pacífico Ocidental*, trouxe uma revolução para a antropologia no que diz respeito à forma de compreender o homem e a sua cultura como também à forma de "fazer" antropologia. Do ponto de vista metodológico, o trabalho de Malinowski se fundamenta na convivência intensa com os nativos como elemento importante para compreender a sua cultura.

Durham (1986) caracteriza esta obra como a criação da imagem viva e humana de um povo completamente diferente de nós, no qual os seus costumes que pareciam estranhos se tornaram compreensíveis. Os chamados selvagens saem da condição de fósseis vivos para se tornarem homens.

Em relação à vertente funcionalista, a realidade social é compreendida como um sistema. Totalidade, integração e inter-relação funcional são conceitos centrais no funcionalismo em sua análise da cultura. Este vertente não se propõe a explicar a diversidade e a convergência dos fenômenos como na culturalista, procura sim observar o que há de geral nas particularidades. Assim, a dimensão comparativa não é central no funcionalismo.

Quanto à cultura, esta se traduz em um conceito amplo que engloba tecnologia e relações sociais ordenadas. As regras sociais, os rituais, as crenças são produtos da vida humana em sociedade que sintetiza uma multiplicidade de aspectos. Afasta-se então da mera concepção de um conjunto de manifestações.

Assim, os elementos culturais fazem parte de sistemas definidos próprios da cultura o que expressa o postulado da integração funcional. O conceito de função aparece como "um instrumento que permite a reconstruir, a partir de dados aparentemente caóticos, os sistemas que

ordenam e dão sentido aos costumes nos quais se cristalizam o comportamento dos homens" (DURHAM, 1986). Dessa forma, o trabalho de campo baseado na observação direta tendo uma "aculturação" do observador irá se constituir em "uma assimilação das categorias inconscientes que ordenam o universo cultural investigado" (DURHAM, 1986).

Contudo, a vertente funcionalista - particularmente na elaboração de Malinowski - expressa um reducionismo biologizante na medida em que compreende que a satisfação das necessidades humanas é o que constitui a instrumentalidade da cultura, assegurando assim a sua racionalidade. Em outras palavras, os homens só podem satisfazer as suas necessidades, sejam as básicas - nutrição, proteção e procriação - ou as derivadas destas, dentro da cultura.

Em suma, o funcionalismo se propõe a focalizar algumas instituições específicas procurando chegar ao todo através das partes diferentemente do culturalismo que se propõe a descrever os costumes de uma cultura. Posto estas premissas, iremos identificar a abordagem alimentar em duas obras centrais de Malinowski, bastante representativas desta vertente: *Os argonautas do Pacífico Ocidental* e *The coral gardens and their magic*.

Os argonautas do pacífico ocidental e a lavoura dos nativos das ilhas trobriand

Conforme já referido anteriormente, esta obra é um marco na história da constituição da disciplina antropológica pela sua inovação na forma de compreender o homem, particularmente aqueles chamados de nativos, assim como em uma nova forma de fazer antropologia, baseada em um trabalho de campo intensivo. Malinowski desenvolveu a sua experiência etnográfica nas ilhas Trobriand, procurando compreender "por dentro" a lógica desta sociedade. A centralidade da obra não é uma descrição dos trobriandeses e nem tampouco a análise especializada dos aspectos que a compõem. Malinowski analisa os trobriandeses e todos os aspectos vistos a partir de uma única instituição, o *Kula*.

O *Kula* significa um sistema de troca intertribal que é realizado pelas comunidades em um circuito fechado. A *Souvala* (colar de contas) e o *Mwali* (pulseiras), que seguem em direções opostas, são elementos

centrais no *Kula*. A partir desta instituição, emerge vários outros aspectos da vida trobriandesa que são estudados por Malinowski. O *Kula* se desenvolve dentro da lógica da reciprocidade que permeia a ética do relacionamento dos trobriandeses. Envolve ainda trocas secundárias, fundamentais na reprodução da sociedade.

Malinowski (1976) afirma que a vida tribal é permeada pelo "dar e receber", todas as cerimônias, atos legais e costumeiros são acompanhadas por este princípio. Este se constitui em um dos principais instrumentos da organização social, do poder do chefe e dos laços de parentesco e afinidade. Nesta obra, o autor traz uma importante abordagem sobre a questão alimentar no capítulo 2, *Os nativos das ilhas Trobriand*, descrevendo aspectos geográficos e da vida dos trobriandeses e dando destaque à atividade agrícola. Estes aspectos se configuram como importantes na sua organização social, permeando toda a vida tribal. A atividade agrícola traz a perspectiva da totalidade no momento em que se relaciona com outros aspectos da vida trobriandesa.

Após descrever as características geográficas e territoriais da ilha Trobriand, o autor destaca que é na lavoura que os nativos dedicam as metades de suas vidas e é onde eles centralizam grande parte das suas ambições. Ressalta que a compreensão da atitude dos nativos frente ao trabalho agrícola tipifica o modo que eles realizam qualquer trabalho. Em verdade, destaca que os trobriandeses chegam a produzir o dobro do que eles precisam para se alimentar. Eles ainda despendem muita energia e tempo em questões estéticas dedicando-se a trabalhos que, a princípio, ele chama de "não utilitários" ornamentais. Tais tarefas estão estritamente conectadas com cerimônias de magia. Malinowski define a magia como um sistema especial:

> Dou o nome disso de sistema porque o feiticeiro tem de executar uma série de ritos e encantamentos no campo, paralelamente ao trabalho de cultivo e, de fato, dá início a cada fase do trabalho da lavoura e marca cada novo estágio de desenvolvimento da plantação (MALINOWSKI, 1976, p. 55).

A magia então impõe um conjunto de trabalho extra, estabelecendo regras e tabus que regulam não só o trabalho dos homens, mas também as forças da natureza. Aparentemente, o que parece ser um trabalho não utilitário representa um elemento de importância econômica para os nativos.

Outro ponto importante abordado é a distribuição dos alimentos. Quase toda a produção da colheita não é destinada ao produtor direto e sim para a família da sua irmã, o que está correlacionado com o sistema de parentesco nas ilhas Trobriand. Apesar dos poucos benefícios utilitários com a sua lavoura, o tamanho e qualidade da sua colheita são uma questão de prestígio social e riqueza. A existência de exibições cerimoniais, tal como o *kayasa*, demonstra que a produção de alimentos cumpre mais do que o papel de satisfazer as necessidades vitais, todavia corresponde a "um complexo sistema de deveres e obrigações, de forças tradicionais, de crenças religiosas, ambições pessoais e vaidade" (MALINOWSKI, 1976, p. 57).

O alimento, em particular o inhame, a principal cultura trobriandesa, também desempenha o seu papel no *Kula*. O inhame é comercializado em algumas ilhas que se localizam em distritos inférteis tendo assim menos dedicação à lavoura do que à produção artesanal. Aqui o autor ainda utiliza a questão alimentar como exemplo nas críticas que elabora sobre o homem econômico, que caracteriza a economia primitiva como formas rudimentares de transação e comércio que não desempenham qualquer papel fundamental na vida tribal. Situa então a economia primitiva não como uma simples procura de meios de subsistência ressaltando que:

> [...] a vida tribal inteira é permeada por um constante "dar e receber"; que todas as cerimônias, todos os atos legais e costumeiros são acompanhados da troca de presentes e contra-presentes; que a riqueza dada e recebida constitui um dos principais instrumentos da organização social, do poder do chefe e dos laços de parentesco e afinidade (MALINOWSKI, 1976, p. 131).

Dessa forma, os alimentos são considerados não apenas uma fonte nutricional ou de qualquer outra utilidade. A exposição dos seus estoques também representa prestígio social e expressão de riqueza conforme já dito anteriormente.

O autor também se refere ao processo de armazenagem dos alimentos. Novamente a magia é uma instituição importante para fazer com que os alimentos durem muito tempo - a *vilamalya*. Na verdade, esta magia atua menos sobre os alimentos do que sobre os próprios habitantes das aldeias regulando, de certa forma, o consumo dos trobriandeses. Tal

fato tende a impulsionar os trobriandeses a consumir mais frutas silvestres e menos o inhame.

Malinowski ainda aborda aspectos referentes à preparação da comida, destacando os tabus e os hábitos de comer. Os trobriandeses geralmente comem em pequenos grupos, geralmente nos círculos de suas famílias, mas o ato de comer em si é estritamente individual. O elemento central das festas se encontra menos no ato de comer em si do que na exibição e preparo cerimonial dos alimentos: "o ato de comer, porém, é um acontecimento casual; os nativos comem em suas cabanas, ou então assam um pedaço de carne que vão comê-lo na estrada, ou enquanto andam pela aldeia" (MALINOWSKI, 1976, p. 134).

Traz ainda referências sobre a quantidade de alimentos ingeridos no qual os trobriandeses destacam uma expressão típica: "- vamos comer e comer até vomitar":

> Naturalmente, como todos os animais, humanos ou não, os trobriandeses consideram o ato de comer como um dos maiores prazeres da vida, que, entretanto, continua a ser um ato individual: nem o ato em si nem o sentimento a ele associado foram socializados (MALINOWSKI, 1976, p. 135).

Mais adiante destaca:

> É esse sentimento indireto, mas na realidade arraigado, como é óbvio, no prazer da alimentação, que constitui o valor do alimento aos olhos dos nativos [...]. O valor não é resultante da utilidade ou raridade, intelectualmente combinada, mas sim o resultado de um sentimento que se desenvolve ao redor das coisas que, satisfazendo necessidades humanas, são capazes de provocar emoções (MALINOWSKI, 1976, p. 135).

Malinowski procura destacar o que os trobriandeses apreciam mesmo que é a admiração coletiva da qualidade e quantidade dos alimentos e o conhecimento da sua abundância, chegando a sugerir a existência de prazer em ver os tubérculos apodrecer. O simples ato de comer, aqui parece ser secundarizado, e está mais próximo à natureza dos humanos em satisfazerem as suas necessidades humanas.

Vale relembrar que a teoria funcional traz este elemento na sua essência. Parece considerar o ato de comer como uma simples necessidade humana de caráter biológico ou psicológico, utilitarista, sendo que o que

interessa são as construções culturais em torno desta necessidade para explicar o sistema. Em um momento do texto, o próprio Malinowski manifesta o não detalhamento das práticas do comer para não entrar no que ele poderia denominar de "psicologia social do ato de comer".

Em suma, Malinowski ressalta a existência de um "culto ao alimento" entre os nativos. Os alimentos constituem o objeto principal da maior parte das suas cerimônias públicas. Embora não seja a centralidade da obra, Malinowski traz um papel fundamental da alimentação, melhor seria da agricultura, na vida dos trobriandeses. Não procura descrever os costumes e hábitos alimentares deste povo e sim focalizá-la como uma instituição específica que se articula com um todo. Contudo, esta elaboração ficará mais evidente em uma obra posterior, em que segue alguns comentários.

The coral gardens and their magic*: a produção de alimentos como uma instituição*

É nesta obra, a última da sua produção etnográfica, que Malinowski apresenta um progresso na formulação teórica e integração do material empírico. Na verdade, o material trabalhado e o tema não são novos, contudo, é uma obra considerada original por procurar resolver os problemas da integração da cultura (DURHAM, 1973).

Preocupado com os problemas da economia primitiva - já demonstrada na obra anterior - Malinowski aprofunda o estudo sobre o trabalho agrícola e os ritos agrários nas ilhas Trobriand. Procura demonstrar a importância da agricultura que se inscreve na totalidade social dos trobriandeses, tocando em vários outros aspectos que não da produção de alimentos. As atividades relacionadas à produção, distribuição e consumo dos alimentos como também o seu significado refletem a constituição tribal (LAPLANTINE, 1994). É, através destes aspectos, que Malinowski conclui ser um modo privilegiado de apreender o funcionamento da estrutura.

Segundo Durham (1973), nesta obra as bases para a elaboração do fato social total se apresentam - aprofundada por Mauss posteriormente. Demonstra ainda a integração do tempo natural e do tempo social com a ordenação das estações e das divisões do ano que são mediadas pelas atividades sociais às quais o trabalho agrícola fornece o fundamento.

Durham (1973) ressalta que esta elaboração lembra uma obra posterior, "Os Nuer" de Evans-Pritchard.

Por fim, o brilhantismo da sua monografia anterior, "Os Argonautas do Pacífico Ocidental", parece ofuscar a importância desta produção antropológica. No que tange a questão alimentar, esta obra parece ser fundamental por aprofundar aspectos do tema, tendo a produção de alimentos como a instituição central da obra na qual os outros aspectos se correlacionam.

Podemos então observar que a abordagem sobre a alimentação nestas obras de Malinowski diverge da vertente abordada anteriormente. Enquanto na primeira valoriza a descrição dos comportamentos alimentares comparando-os com outras culturas, nesta a centralidade é a função que a produção de alimentos desempenha na cultura trobriandesa, deixando expresso o não interesse pelos comportamentos alimentares de fato. Contudo, vale destacar que a dimensão descritiva perseguiu a obra de Malinowski apesar da sua proposição teórica.

O funcionalismo estrutural e sistema alimentar estrutural-ecológico

Enquanto Malinowski se tornou a principal referência na inovação do trabalho de campo na antropologia britânica, Radcliffe-Brown (1881-1955) foi um dos fundadores do funcionalismo estrutural. Esta vertente guarda diferenças em relação ao funcionalismo de Malinowski, criticando-o pelo abandono do método comparativo.

Radcliffe-brown compreendia a antropologia como o estudo indutivo dos fenômenos sociais com o objetivo de descobrir leis gerais adotando os métodos das ciências naturais. Chama atenção a forte influência do pensamento durkheimiano na elaboração de Radcliffe-Brown.

O método comparativo é restituído por Radcliffe-Brown, porém diferia do método comparativo do século anterior. Considerando a cultura como um sistema integrado, propunha que, ao invés de comparar elementos culturais isolados de diferentes regiões, deveria comparar sistemas culturais totais. Para tanto, era fundamental classificar sistemas culturais em tipos realizando o estudo comparativo entre culturas do mesmo tipo (MELLATI, 1979). É dessa forma que poderia se atingir o objetivo da antropologia social que era a descoberta de princípios ou leis

universais que regem as sociedades humanas. Assim, o autor traz uma distinção do que seria uma explicação histórica de uma comparação teórica, objetivo da antropologia social.

Ao modo das ciências naturais, a antropologia social é classificada como uma ciência dos sistemas sociais. Compreendendo que um sistema é composto por unidades que mantêm relações entre si, um sistema social possui como unidades os seres humanos individuais e as relações entre elas são sociais. Embora considerasse que certos aspectos do sistema social, tais como religião, economia, dentre outros, poderiam ser estudados separadamente, compreendia que a sua plena significação só se daria quando fossem correlacionados como os outros aspectos do sistema social (MELLATI, 1979).

O tema cultura que, segundo Mellati (1979), pouco aparecia nas elaborações de Radcliffe-Brown, era conceituada como a descrição dos modos padronizados de se comportar: de pensar, de sentir e de agir. O autor compreendia que não poderia existir uma ciência da cultura por ser esta uma característica de um sistema social. O seu estudo estava englobado nesta ciência dos sistemas sociais.

Mellati (1979) refere-se a não clareza da definição de organização social, muitas vezes citada em seus trabalhos, entretanto, parece que este termo é usado como sinônimo de estrutura social. Estrutura social é definida como uma sorte de fatores ordenados, arranjos das partes ou componentes. A unidade da estrutura social é composta pelas pessoas e a pessoa é um ser humano não considerado como um organismo, porém como posição ocupada na estrutura social. A forma estrutural refere-se às relações concretas observáveis e que são mutáveis.

No que tange a questão alimentar dentro desta vertente, foi escolhido uma obra de um dos seus mais importantes seguidores, Evans-Pritchard, "Os Nuer". Trata-se não só de uma obra bem representativa desta vertente, mas também traz uma importante abordagem sobre o tema.

Os "nuer" e o gado dentro da estrutura social

Trata-se de um povo do Sudão Meridional que habita uma região pantanosa entre os dois rios que desembocam no Nilo. A essência do livro é um tema que sempre preocupou Evans-Pritchard: a possibilidade

de existência de uma organização social com uma estrutura político-econômica que funciona adequadamente e que, contudo, dispensa as instituições tão importantes para o mundo ocidental.

Em suas conclusões, Evans-Pritchard revela ter tentado fugir da tradição descritiva com ausência de um corpo teórico procurando atingir a certo grau de abstração de análise. Procura então descrever os fatos em relação a uma teoria e como exemplificação desta subordinando a descrição à análise. Contudo, Clifford (1998) ressalta que, apesar da defesa da abstração científica, residem na sua obra descrições de acontecimentos na qual se realiza "uma união subjetiva de análise abstrata com experiência concreta".

Nos primeiros capítulos do livro, o autor despende páginas descrevendo o papel do gado e a sua importância nos diferentes aspectos da vida dos *Nuer*. Afirma que as instituições políticas, tema principal do livro, não podem ser compreendidas sem que se leve em conta o meio ambiente e os meios de subsistência. Por conseguinte, ele dedica uma parte especial para descrever a região onde vive os *Nuer* e de como eles provêm suas necessidades vitais. Demonstra assim a existência de um sistema político coerente com a ecologia.

Sobre a estrutura dos *Nuer*, Evans-Pritchard considera a existência de um sistema social dentro de um sistema ecológico. Traz também considerações sobre os conceitos de espaço e tempo como determinados pelo ambiente físico. O tempo ecológico e o tempo estrutural são pensados em função das atividades e de suas sucessões, da estrutura social e das diferenças estruturais do que em unidades puras de tempo.

Em se tratando da relação com o gado, os *Nuer* são eminentemente pastoris, embora cultivem sorgo e milho, e também se utilizem da pesca e de alguns animais silvestres em determinados momentos. Contudo, consideram a horticultura como um pesado encargo. Eles têm prazer de cuidar do gado e assim encaram o mundo como um boiadeiro.

O gado é propriedade das famílias, está no centro da vida familiar e, de certa forma, ele participa dos numerosos relacionamentos entre os segmentos sociais. Estão envolvidos, por exemplo, nas negociações de matrimônio, em situações rituais e nas disputas legais. A união de matrimônio é realizada através do pagamento em gado e todas as fases do ritual são marcadas pela transferência ou sacrifício do mesmo.

A importância do gado na vida e pensamento *Nuer* pode também ser exemplificada pelos nomes próprios: os homens são chamados pelos nomes que dizem respeito à forma e cor dos seus bois favoritos, e as mulheres recebem os nomes dos bois e das vacas que elas ordenham. É o bem mais prezado dos *Nuer*, logo, a fonte de alimentos essencial e a posse social mais importante. Assim, sempre o gado desempenha um papel de destaque no ritual. Dessa forma, o gado não somente possui utilidade para a alimentação e nutrição, mas também um valor social genérico sob outros aspectos.

Evans-Pritchard também faz uma extensiva descrição sobre a dieta dos *Nuer*. Leite e sorgo constituem as suas principais fontes de alimentos. No período de escassez, as pessoas dependem de peixe, raízes selvagens, frutas e sementes, mas principalmente leite de seus rebanhos. O gado, embora tenha muitos usos, ele é útil principalmente pelo leite que fornece. Quanto ao leite, por exemplo, o autor descreve meticulosamente os processos de ordenha do leite, o processo de fabricação dos seus subprodutos - queijos, coalhos - e como estes são consumidos. Sobre o leite, ele traz a conseguinte elaboração:

> O leite é consumido de vários modos. O leite fresco é bebido, especialmente por crianças, e é também consumido em mingau de sorgo. Leite fresco é bebido por adultos principalmente no calor da estação seca, quando uma bebida refrescante é apreciada, e a comida é escassa. Parte do leite é guardada, e logo, com grande rapidez no tempo quente, azeda e engrossa, condição em que é muito apreciado. Os *Nuer* gostam de sempre ter uma cabaça de leite azedo para o caso de aparecerem visitas. Parte do fornecimento diário é guardado no fabrico de queijo, e, se há várias vacas em lactação, pode ser que uma delas seja reservada para essa finalidade" (EVANS-PRITCHARD, 1978, p. 32).

Embora tenham interesse pela carne de gado cozida ou assada, eles não o criam para o corte, mas freqüentemente os sacrificam para cerimônias. A prática de matar os bois somente pela carne não é bem aceito pelos *Nuer*. Eles acreditam que o boi possa lançar alguma maldição em algumas ocasiões. Entretanto, qualquer animal que morra de morte natural é comido.

Os *Nuer* extraem sangue do pescoço do gado que constitui em um suplemento da alimentação em acampamentos de estação de seca é mais

comum nas vacas do que nos bois. O processo de sangria é detalhadamente descrito pelo autor. Outras fontes alimentares são também utilizadas, pois, segundo o autor, os *Nuer* demandam uma economia mista porque nenhuma fonte única da alimentação basta para mantê-los vivos. Considera que a atividade predominante na produção de alimentos de cada estação é determinada pelo ciclo ecológico.

Os rios abundam de peixes comestíveis, que complementam grandemente a dieta dos *Nuer* na estação da seca e permitem que eles sobrevivam nos anos em que as safras são destruídas ou há epidemias de gado. A caça não é explorada intensivamente embora a terra seja muito rica. Comem todas as carnes, exceto os carnívoros bem como recusam todos os répteis menos crocodilos e tartarugas. Eles acham vergonhosos que os adultos a comam exceto em períodos de escassez. Não criam aves domésticas e demonstram uma repugnância à idéia de comê-las. Por conseqüência, os *Nuer* também não consomem ovos. Na maioria dos anos, frutas selvagens, sementes e raízes não constituem itens importantes na dieta dos *Nuer*, considerando que a região também não oferece muitas possibilidades.

Demonstra que a variação de suprimento de alimentos durante o ano inteiro e sua insuficiência para a vida em todas as estações é, assim determinada pelo ciclo anual de mudanças ecológicas. Evans-Pritchard ainda apresenta uma tabela de consumo relativo dos alimentos de acordo com a sazonalidade. Essa sazonalidade traz períodos de escassez que estão presentes nos costumes e pensamento dos *Nuer*. O autor traz uma das histórias que ilustra tal fato:

> O Estômago do Homem tinha uma vida independente no mato e se alimentava de pequenos insetos assados pela queima da relva, pois 'o Homem não foi criado com um estômago. Este foi criado separado dele'. Um dia, o Homem estava caminhando pelo mato e encontrou ali no Estômago, e colocou-o em seu lugar atual para que ele ali se alimentasse. Embora, quando vivia sozinho, ele ficasse satisfeito com pequenas quantidades de comidas, agora está sempre com fome. Não importa quando ele coma, está logo ansiando por mais (EVANS-PRITCHARD, 1978, p. 96).

O autor destaca também a divisão sexual do trabalho no cuidado com os animais como também o importante papel da presença dos

alimentos nas cerimônias principais: casamentos, ritos de iniciação e cerimônias religiosas; assim como nas guerras, que são realizadas nos períodos de abundância.

Em suma, a questão central de abordagem sobre a relação dos *Nuer* com o gado é demonstrar a sua efetiva participação na estrutura social enquadrada como um pano de fundo ecológico. Como o próprio autor ressalta:

> Os *Nuer* precisam ter uma economia mista nas relações ecológicas dadas. A atividade predominante na produção de alimentos de cada estação é dada pelo ciclo ecológico. Os diferentes elementos da dieta, portanto possuem um relacionamento ecologicamente determinado uns com os outros e tais relacionamentos podem ser traçados de modo grosseiro (EVANS-PRITCHARD, 1978, p. 94).

Embora não pareça ser a proposta do autor, o livro também traz uma extensiva descrição do processo de produção, distribuição e consumo dos alimentos dos *Nuer*, bem como os seus múltiplos significados.

Evans-Pritchard segue uma linha dentro da ecologia cultural, neo-evolucionista examinando as interferências entre o sistema cultural e o sistema ecológico no qual o sistema alimentar se encontra permeado por estes sistemas. Indubitavelmente, a sua elaboração tem influenciado inúmeros estudos sobre a alimentação e nutrição de comunidades, seja nas abordagens antropológicas estrito senso, ou seja, na utilização da antropologia como recurso metodológico. Esta concepção de sistema, em particular do sistema alimentar, ainda predomina fortemente nas produções neste campo nos dias atuais.

O estruturalismo e o universo alimentar simbólico

Esta corrente emerge no bojo escola francesa, de tradição intelectualista, representando uma renovação metodológica no campo da antropologia. A discussão sobre o estruturalismo nos remete a discutir a elaboração do grande precursor desta vertente: Claude Lévi-Strauss.

A sua obra tem uma grande relevância na história da antropologia, destacando a sua contribuição sobre os sistemas de parentesco, os mitos e o pensamento selvagem como também sobre a etnografia americana. Somam-se também as contribuições na filosofia, cujo tema central é

basicamente o lugar que o homem ocupa na natureza, englobando as reflexões sobre as sociedades não européias e a crítica às instituições ocidentais; e na estética com as suas elaborações sobre a música, pintura e poesia dos povos indo-americanos (PAZ, 1977).

Dentre as diferentes e diversificadas influências que teve o pensamento de Lévi-Strauss – a exemplo do marxismo, psicanálise, geologia, budismo, dentre outros – não se pode deixar de destacar o papel da lingüística, haja vista que ele próprio considerava a antropologia como um futuro ramo da lingüística. Parte do pressuposto que a linguagem representa a transição da animalidade para a humanidade, significando a existência do pensamento simbólico. Segundo Leach (1970), Lévi-Strauss se propõe a explicar o conteúdo não verbal da cultura como um sistema de comunicações.

O autor compreende que cada sistema é como uma linguagem que pode ser traduzida à linguagem de outro sistema. A estrutura é entendida como um sistema em que cada um é regido por um código que permite o antropólogo a decifrá-lo. Destarte, Levi-Strauss procurou aplicar o método estrutural da lingüística à antropologia.

Leach (1970) elenca as principais idéias de Lévi-Strauss das quais se podem destacar: a) as estruturas do pensamento primitivo estão presentes em nossa mente moderna; b) baseia-se na busca das propriedades fundamentais tendo como principal ponto a idéia de que tudo que é fundamental e universal deve constituir a essência da natureza humana. Assim sendo, o argumento fundamental do estruturalismo, para Leach, é que "o que sabemos sobre o mundo externo é apreendido pelos nossos sentidos. Os fenômenos têm características que lhe atribuímos por causa do modo que operam e de que modo o nosso cérebro está organizado para interpretar os estímulos".

Leach (1970) ainda traça algumas linhas de como se organiza o método estruturalista: a) definição do fenômeno em estudo como uma relação entre dois ou mais termos; b) a construção de uma tabela de permutas possíveis entre esses termos; c) adoção desta tabela como objeto geral de análise. O objetivo geral é descobrir como as relações que existem na natureza são usadas para gerar produtos culturais que incorporam essas mesmas relações. A idéia não é identificar as semelhanças e diferenças culturais, como tão bem o faz a abordagem culturalista, pois

entende que os elementos universais da cultura humana só existem ao nível das estruturas, e não ao nível do fato manifesto.

Dessa forma, pode-se compreender que a partir desta abordagem, a base das estruturas é regida por leis universais, logo, é a mente humana que classifica e organiza o mundo. Leach (1970) critica esta idéia, pois sugere que, em alguns momentos, a mente tem uma autonomia própria, tendo um funcionamento independente do indivíduo.

Em suma, o estruturalismo adota uma posição intelectualista na qual se observa um desprendimento da própria realidade vivida. A realidade empírica funciona muito mais como um campo de experimentação teórica do que uma realidade para ser conhecida. Paz (1977) traz uma advertência de que o estruturalismo não pretende explicar a história, o fato, o mito, Lévi-Strauss compreende a história como uma das variantes da estrutura.

O estruturalismo e o triângulo culinário

A comida perpassa o pensamento de Lévi-Strauss de uma forma vigorosa, particularmente nas suas elaborações sobre o mito. Para ele, o mito não trata de um simples conto de fadas, uma história falsa, mas sim de uma mensagem, cuja estrutura pode ser decifrada. Ou seja, a tarefa é decifrar o sistema de relações que o determina e que não é diverso de outros mitos. A forma de operação do mito não difere da lingüística baseando-se na lógica. O mito é um idioma que "se comunicam entre si por meio dos homens sem que estes saibam".

A cozinha como uma atividade que separa e une o mundo natural e o humano é uma elaboração central no pensamento levi-straussiano. Paz (1977) coloca que a cozinha junto com o tabu do incesto como homólogos à posição da linguagem nessa tradução da natureza para a cultura. A cozinha traz a mediação entre o cru e o podre, o mundo animal e vegetal, o comestível e o não comestível, assim como o tabu do incesto traz a mediação entre a endogamia e a exogamia, por exemplo. Paz ainda acresce a essa interpretação metafórica que:

> O sentido último de todas estas metáforas é a morte. Cozinha, tabu do incesto e linguagem são operações do espírito, mas o espírito é

> operação da morte. Embora a necessidade de sobreviver pela alimentação e pela procriação seja comum a todos os seres vivos, os artifícios com que o homem enfrenta esta fatalidade o convertem em um ser à parte. Sentir-se e saber-se mortal é ser diferente: a morte nos conduz à cultura. Sem ela não haveria nem artes nem ofícios: linguagem, cozinha e regras de parentesco são mediações entre a vida imortal da natureza e a brevidade da existência humana (PAZ, 1977, p. 45).

O triângulo culinário então representa uma das generalizações culturais com base na lingüística na qual se observa que não existe sociedade humana que não processe uma parte do seu suprimento alimentar cozinhando-o, assim como não existe uma sociedade humana sem língua falada. O alimento cozinhado pode ser concebido como alimento fresco e que foi transformado por meios culturais, enquanto que o apodrecido é o alimento fresco e cru transformado por meios naturais (LEACH, 1970).

Vale ressaltar que tal elaboração baseia-se nos triângulos vocal-consoante elaborados por Jakobson (o qual foi uma referência para Lévi-Strauss) no campo da lingüística. Ressalta-se ainda a importância da figura recorrente do triângulo nas elaborações de Lévi-Strauss.

Assim, como a criança interioriza pelos processos mentais as oposições binárias da língua, também se pode construir um triângulo culinário para representar as oposições binárias transformado/natural, cultura e natureza as quais são interiorizadas na cultura humana em toda à parte.

Leach ainda traz os principais modos de cozinhar elaborados por Lévi-Strauss, que formam um conjunto estruturado:

> Assar é um processo em que a carne é colocada em contato direto com o agente de conversão (fogo), sem a mediação de qualquer aparelho cultural, ou do ar, ou da água; o processo é apenas parcial - a carne assada é só parcialmente cozinhada. Cozer é um processo de fervura que reduz o alimento cru a um estado decomposto semelhante ao apodrecimento natural, mas que requer a mediação de água e de um recipiente - um objeto da cultura. Defumar é um processo de lento, mas completo cozimento; realiza-se sem a mediação de qualquer instrumento cultural, mas com a mediação do ar (LEACH, 1970, p. 32).

Aqui se destaca que, em relação aos meios, assar e defumar são processos naturais enquanto que o cozer, que utiliza a fervura, é um

processo cultural. No entanto, em relação aos produtos finais, o alimento defumado pertence à cultura ao modo que o alimento assado e fervido pertence à natureza.

A categoria de alimentos comestíveis e não comestíveis é uma distinção cultural e não realizada através dos instintos como entre os animais. Considera a existência de padrões alimentares diferenciados, entretanto aponta a existência de uma espécie de sistema classificatório das categorias alimentares que também possuem níveis diferentes de prestígio social. Lévi-Strauss observa que diferentes culturas escolhem os alimentos de maneira muito semelhante. Tem-se alimentos mais apropriados – como também os proibidos – para os homens, outros para mulheres, para crianças; para os enfermos; outros só para ocasiões cerimoniais. Leach traz a constatação do autor que afirma existir em diferentes culturas o elevado status que possui o assado em contraste com o cozido.

Em suma, pode-se considerar que os homens não têm porque cozinhar os seus alimentos, eles o fazem por razões simbólicas para demonstrar que são homens e não animais. Assim o fogo e a cozinha são símbolos básicos pelos quais a cultura se distingue da natureza. A culinária é, universalmente, o meio pelo qual a natureza se transforma em cultura.

Assim, sendo fiel ao seu pensamento estruturalista, Lévi-Strauss busca demonstrar nesta construção sobre a culinária que os processos de preparação de alimentos e as categorias de alimentos a que eles estão associados são elaborados estruturalmente por toda à parte. Em outras palavras, constata a existência de princípios universais nestas estruturas alimentares.

Inúmeros trabalhos no campo da alimentação e nutrição foram elaborados a partir da perspectiva estruturalista. As classificações alimentares baseadas nas categorias polares – a exemplo de quente/frio, forte/fraco, reimoso/descarregado –, estudo dos tabus, ideologia alimentar, prescrições e proibições alimentares, ainda correlacionando estes sistemas alimentares com o sistema orgânico e também com categorias cosmológicas têm preenchido uma considerável parte das produções científicas neste campo.

Contudo, esta busca pelas regularidades cognitivas que ordenariam as classificações alimentares não ficaram à margem das críticas. Canesqui

(1988) ressalta que um modelo etno-científico tradicional não dá conta de explicar as fontes que os produzem e a sua historicidade.

Em estudos recentes sobre a dieta, a perspectiva estruturalista tem influenciado na tentativa de responder questões como qual é o limite da animalidade e a humanidade quando se trata da dieta, gostos e preferências alimentares. Por exemplo, os sociobiologistas demonstram que a predisposição do gosto doce é inata, geneticamente codificado, mas a partir de quando se diferenciam estes gostos.

Considerações finais

O presente texto teve como objetivo focalizar na literatura antropológica clássica mais significativa as abordagens referentes à alimentação e nutrição. Parte do princípio de que a iluminação dos caminhos percorrida traz contribuições para a compreensão da produção científica atual neste campo.

Observou-se que, embora não seja a alimentação um tema explicitamente central nas obras apresentadas, este é um tema recorrente com uma diversidade de abordagens e uma pluralidade de enfoques e subtemas ocupando um importante espaço nas culturas dos povos estudados como nas obras dos autores trabalhados. Dessa forma, seria fundamental aprofundar-se em estudos que dimensionem a perspectiva alimentar dentro da antropologia.

Em um breve olhar, chama a atenção que as diferentes abordagens aqui vistas: comportamento alimentar, o sistema alimentar - a produção, distribuição e consumo dos alimentos - e o universo alimentar simbólico; são abordagens que estão presentes, muitas vezes de forma simultânea sobrepondo os enfoques, nas produções antropológicas sobre o tema na atualidade.

Além disso, estes estudos contribuem para demonstrar que as práticas alimentares são mais do que práticas banais que fazem parte do cotidiano dos indivíduos. Elas são dimensões que trazem em si um conjunto de informações sobre as diferentes formas de ser, pensar e agir de uma sociedade. Isso contrapõe a inconsistência da abordagem alimentar e nutricional apenas sob o ângulo biologicista, ainda hegemônica nas produções ainda incipiente sobre o tema.

Referências

BENEDICT, R. **O crisântemo e a espada**: padrões da cultura japonesa. São Paulo: Perspectiva, 1972.

______. **Padrões de cultura**. Lisboa: Livros do Brasil, [197?].

BOAS, F. **Race, language and culture.** Chicago: The University of Chicago, 1940.

CANESQUI, A. M. Antropologia e alimentação. **Rev. Saúde Pública**, v. 22, n. 3, p. 207-16, jun. 1988.

CLIFFORD, J. **A experiência etnográfica: antropologia e literatura no século XX**. Rio de Janeiro: UFRJ, 1998.

DURHAM, E. **A reconstituição da realidade**: um estudo sobre a obra etnográfica de Bronislaw M. 1973. Tese (Livre Docência) - Departamento de Ciências Sociais da Faculdade de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo.

______. (Org.). **Malinowski**. São Paulo: Ática, 1986.

EVANS-PRITCHARD, E. **Os Nuer**. São Paulo: Perspectiva, 1978.

GEERTZ, C. **Interpretação das culturas**. Rio de Janeiro, Guanabara Koogan, 1989.

LAPLANTINE, F. **Aprender antropologia**. São Paulo: Brasiliense, 1994.

LEACH, E. **As idéias de Lévi-Straus**. São Paulo: Cultrix, 1970.

LEVI-STRAUSS, C. A noção de estrutura em etnologia. In: LEVI-STRAUSS, C. **antropologia estrutural II**. Rio de Janeiro: Tempo Universitário, 1975.

MALINOWSKI, B. **Os argonautas do pacífico ocidental**. São Paulo: Abril Cultural, 1976.

MELLATI, J. C. **Radidicliffe-Brawn**. São Paulo: Ática, 1979.

MEAD, M. **Sexo e temperamento**. São Paulo: Perspectiva, 1976.

PAZ, O. **Claude Lévi-Strauss ou o novo festim de Esopo.** São Paulo: Perspectiva, 1977.

Educação nutricional e alimentar
algumas considerações sobre o discurso

Maria do Carmo Soares de Freitas

Ao considerar o contexto brasileiro, a historicidade e os diversos aspectos socioculturais, ademais do acesso ou não aos alimentos de qualidade e em quantidade para suprir necessidades corporais, é preciso pensar uma educação nutricional capaz de trazer elementos implícitos no mundo moderno e na tradição do comer. O mundo moderno reserva noções que impõem ao indivíduo e a comunidade, uma conciliação ritual pautada no discurso normativo técnico/científico que produz sentidos ameaçadores. Em geral, pode-se dizer que o indivíduo se sente acuado por tantas restrições externas, logo, sente também seu infortúnio, seus riscos à saúde.

Na trama de tantas informações sobre o corpo e o comer, as normas dietéticas, movidas pela retórica neo-higienista se apóia em preceitos morais, adequações para o cuidado de si, e estimula sentidos de culpabilidade ao outro que não cumpre a requisição dietética. Também Turner analisa este aspecto moralista da dieta.

Na cena entre o paciente e o profissional nutricionista, o primeiro se encontra preso ao desejo, à sua cultura, seus hábitos, e ele sente na ação discursiva do profissional a redução de sua reflexão sobre as dificuldades em apreender novos modos saudáveis de viver.

O discurso reducionista do profissional de saúde é moralista na medida em que considera o paciente o único responsável por suas mudanças habituais. O único que se pune em sua patologia referida. Entretanto, dificilmente, ele irá conseguir mudar crenças e práticas apenas com a informação do discurso que o receitou.

Nessa suposição, na relação nutricionista e paciente falta escuta, autoria do paciente, silêncio de seu intérprete sobre o sensível. O desconhecimento e o estranhamento fazem parte desse tratamento, em que o devir não se quer conhecer.

A consulta de nutricional pode se apresentar como um processo discursivo para demonstrar ao indivíduo a importância de seguir uma dieta. Este convencimento do saber, descarta qualquer possibilidade de abertura e aprendizagem para os personagens envolvidos. Descarta a história social, o contexto e os efeitos produzidos sobre o comer e o corpo. O conhecimento, para Freire (1991) e Bourdieu (1998) é uma posição social. E, a certeza científica uma posição política. Sobre este aspecto,

Freire fala que é preciso pensar uma "posição não dogmática, mas serena, firme de quem se encontra plenamente em estado de busca, aberto à mudança na medida em que deixou de estar demasiado certo de suas certezas" (FREIRE, 2000, p. 9).

Se não há possibilidade de conhecer a pluralidade objetiva-subjetiva do comer, o discurso biomédico se transforma em uma retórica moral, uma convenção coberta de verdades científicas, objetivas e lúcidas para o profissional, mas uma ficção para o paciente quando não se fala da sua realidade; não só a realidade visível, mas sociocultural e no que se acredita ser real.

Para Mabel Gracia (2007), a educação para uma nutrição saudável é um paradoxo; uma contradição. Na prática, o profissional não responde às profundas mudanças da significação do comer. Para a autora, as normas nutricionais vão ao encontro dos significados sociais da comida (GRACIA, 2007, p. 79).

Em espaços onde predomina a norma disciplinar, a pedagogia produz o mensurável, adaptável, psicologizado. O espaço escolar e conseqüentemente a relação profissional com o paciente ou a comunidade funcionam como máquinas de aprender, vigiar, hierarquizar, por vezes punir e premiar (FOUCAULT, 1998).

Com isso, a obediência evita a indisciplina, a heterogeneidade. Nesse sentido, o controle sobre o corpo é o mais importante atributo sobre o outro; o corpo é o lugar da inscrição dos acontecimentos em que se dissocia o Eu, os sentidos, as sensações, os significados.

Para o ser humano distinguir o alimento e suas escolhas, ele não se restringe a dimensões físico-químicas biológicas e matemáticas, que se iguala à ração de animais. As noções são outras. Conhecer e estudar o alimento do humano significa se apropriar do que é singular na diferença entre seres humanos e os outros seres vivos. Trata-se da cultura; da rede de significações sobre o comer nas diferentes condições socioculturais.

O alimento para o ser humano tem historicidade nas mais diversas sociedades em que se cria, destrói, modificam hábitos, incorporam outros valores, religiosidades e tantas mágicas e crenças que existem em torno do comer.

Por isso o nutricionista ao propor dietas deve entender também sobre condições sociais, valores culturais, hábitos e tantas outras maneiras de compreender o cotidiano alimentar.

Hoje, as possibilidades de informações são gigantescas. De uma parte, o complexo sistema virtual intensifica desejos mais diversos desde a infância.

Mas, será ainda a escola o lugar onde o indivíduo pode aprender a socializar, selecionar, estimular a produção do conhecimento. No entanto, para o indivíduo se sentir livre para apreender, são fundamentais, tempo e estímulo para pensar sua condição humana.

Para o paciente sentir-se autor de sua liberdade e sua comida, a relação com o nutricionista deve ser mediada pelo diálogo do sensível e não disciplinador de gostos, paladares, correção de hábitos. A técnica é necessária, e deve associar-se ao conjunto de outros saberes. Por isto, na formação do nutricionista, por exemplo, não estamos preparando-o apenas para o mercado de trabalho, mas antes, para construir a possibilidade de serem pensantes na nutrição, em cada realidade; para tanto, sua criatividade não deve ser abalada, mas, estimulada.

A idéia de liberdade na educação é orientada por vários autores. Bourdieu (1998) e Foucault (1998) enfatizam a idéia de eqüidade e consideram a relação de poder do educador como um modo de desvalorizar a alteridade; Hanna Arendt (2002) ao tratar sobre a indiferença, propõe o *amor mundi* como única possibilidade de valorizar o sujeito, seu trabalho, a escola, a vida.

No Brasil, obras de Paulo Freire, e Rubem Alves nos auxiliam a pensar a importância da escuta sensível para educar. Ao ser ouvido e escuta, nasce, pois, a compreensão do mundo para uma apreensão do pensar o corpo no contexto histórico do cotidiano, em que o passado é presencial (HEIDEGGER, 1997).

A anamnese alimentar ao trazer a memória com fragmentos de histórias de vida torna possível compreender hábitos, tradições.

Sobre isto, vale dizer que a formação humanista na área da saúde não é empírica ou emerge do senso comum e da iniciativa pessoal, mas necessita ser pautada nas ciências humanas, na história, sociologia, psicologia, geografia humana, economia, direito, administração dos alimentos; a filosofia.

São estas disciplinas interligadas à nutrição que podem oferecer uma educação nutricional na clínica individual e em práticas coletivas. A humanização das ciências da saúde é interdisciplinar e uma tendência mundial.

No Brasil, o Sistema Único de Saúde (SUS) em seu programa Humaniza SUS, mostra que "um dos aspectos que mais tem chamado a atenção quando da avaliação dos serviços é o despreparo dos profissionais para lidar com a dimensão subjetiva que toda prática de saúde supõe". (BRASIL. Ministério da Saúde, 2004, p. 10).

Por isso estamos participando desse projeto nacional, no campo da nutrição, revendo nossa prática em educar, orientar, informar, revendo conceitos em contextos sociais específicos no documento *Humaniza-SUS: política nacional de humanização* (BRASIL. Ministério da Saúde, 2004).

A abordagem das ciências humanas nas ações de alimentação e nutrição estimula a produção de um conhecimento profundo sobre a relação entre o paciente, sujeito que sofre, e o profissional de nutrição.

Nessa perspectiva, os aspectos culturais, sócio-econômicos, políticos e históricos da sociedade podem fomentar práticas transformadoras, como a mudança de hábitos.

Para tanto, necessita-se construir uma delicada parceria para desvelar o mundo dos significados socioculturais do doente e sua alimentação, compartilhada com sua narrativa.

Somente com a aproximação do conteúdo humano dos que buscam serviços de saúde se pode compreender o cuidado na nutrição. A proximidade com a realidade do usuário é fruto da escuta sensível do profissional. É nessa escuta que aparecem dimensões culturais da doença, do aleitar e tantas outras questões e necessidades em contextos sociais, étnicos, religiosos, específicos.

Na interação entre estes personagens torna-se possível perceber sentidos da nutrição a serem compartilhados em sua pluralidade no momento mesmo da orientação dietética. Também, pode-se melhorar o prognóstico em geral. Presença e diálogo formam, então, uma intersubjetividade no tratamento nutricional que se humaniza numa espécie de parceria.

Assim, a conduta do profissional pode ir além do diagnóstico, das normas e técnicas, pois a tendência da humanização leva a ver mais, a partir das palavras que fluem na linguagem.

Para esta abertura se apreendem saberes e práticas da saúde e da nutrição, entendendo representações sociais, significados, percepções do sujeito que necessita entender sua obesidade, sua desnutrição, a diabetes e tantas outras enfermidades que demandam uma dietética compreensiva capaz de interagir com sua realidade e mudar hábitos.

Este é o sentido possível para a percepção do alimento seguro e da nutrição por gestores das políticas públicas de alimentação e nutrição.

Por acreditar que o mundo é passível de transformação, o primeiro momento do encontro humano para uma orientação ou educação nutricional gera a probabilidade do conhecer. Nessa disposição, o educando se reconhece como um construtor da cultura.

Esta descoberta lhe permite sentir-se socialmente valorizado, pois descobre em sua prática um saber que o faz se perceber como um sujeito de sua realidade, sua mudança alimentar. Não se trata, pois de obedecer ao discurso sobre a dieta para sua enfermidade.

A educação nutricional, nessa perspectiva, produz efeitos sobre a qualidade alimentar no plano de um cotidiano onde o sujeito informado cientificamente de sua doença ou das condições de seu meio ambiente ou dos significados da insuficiência alimentação escolar, escolhe em parceria com o profissional um modo de agir sobre sua alimentação.

O processo de comunicação entre estes saberes (profissional, paciente e um terceiro saber que nasce dessa relação) se justifica na compreensão dos códigos culturais que envolvem a cena do educar. Uma cena que não se esgota num texto e caminha pelos sentidos do comer.

Referências

ALVES, R. **Educação dos sentidos.** Campinas: Verus, 2007.

ARENDT, H. **Entre o passado e o futuro**. Tradução de Mauro W. Barbosa de Almeida. São Paulo: Perspectiva, 2002.

BOURDIEU, P. **La distinción: criterio y bases sociales del gusto**, Madrid: Taurus, 1998.

BRASIL, Ministério da Saúde. **Humaniza-SUS:** política nacional de humanização. Brasília, 2004.

FOUCAULT, M. **A ordem do discurso**. São Paulo: Loyola, 1998.

FREIRE, P. **Pedagogia da autonomia**. São Paulo: Paz e Terra, 1991.

______. **Política e educação.** 4. ed. São Paulo: Cortez, 2000.

GRACIA, M.; COMELLES, J. (Ed.). **No comerás:** narrativas sobre comida cuerpo y género en el nuevo milenio. Barcelona: Icaria, 2007. (Observatorio de la Alimentación).

HEIDEGGER, M. **Ser e tempo**. Rio de Janeiro: Vozes, 1997. v. 1.

Acepção da dieta pelos diabéticos de Serrinha (sertão da Bahia)

Núbia da Cruz Silva

Introdução

Este estudo traz a problemática do diabetes em pacientes atendidos na Santa Casa de Misericórdia do Município de Serrinha, sertão da Bahia, uma doença de incidência crescente. Em 1995, atingia 4,0% da população adulta mundial e em 2025 deverá alcançar a cifra de 5,4%. A maior prevalência ocorre nos países em desenvolvimento, acentuando-se na faixa etária de 45-64 anos. Hoje, estima-se que 11% da população do Brasil sejam diabéticos (BRASIL. Ministério da Saúde, 2006).

Na Bahia, 15,7%, e em Salvador 17,5% dos indivíduos com mais de 40 anos são suspeitos de serem diabéticos. Estes dados são alarmantes quando comparados aos de 1999, quando a prevalência na Bahia era de 7,6% (CENTRO DE DIABETES E ENDOCRINOLOGIA DO ESTADO DA BAHIA, 2004).

Em Serrinha, dados de prevalência, mortalidade e internamento se encontram subnotificados, pois nem todos pacientes do município alimentam a base de dados do Sistema de Cadastramento e Acompanhamento de Hipertensos e Diabéticos (Hiperdia).

O diabetes Mellitus é uma doença crônica, heterogênea, caracterizada por alterações no metabolismo dos carboidratos, resultando em deficiência absoluta ou relativa de insulina (MAIAS NETO, 2003).

O diabetes tipo 1 – diabetes juvenil, compreende cerca de 10% do total de casos e o seu desenvolvimento pode ocorrer de forma rápida e progressiva, em crianças e adolescentes (pico entre 10 e 14 anos) ou de forma lenta e progressiva em adultos. O diabetes tipo 2 – diabetes do adulto, compreende cerca de 90% do total de casos, com presença de obesidade, hereditariedade, início com idade acima de 30 anos, proteinúria, neuropatia periférica, retinopatia, ulcerações crônicas nos pés, doença vascular aterosclerótica, impotência sexual e não propensão a cetoacidose (BRASIL. Ministério da Saúde, 2006).

Os princípios gerais que sedimentam o tratamento dos pacientes com diabetes Mellitus, veiculados pelo Ministério da Saúde no *Plano de reorganização da atenção ao diabetes Mellitus* (BRASIL. Ministério da Saúde, 2001), incluem a educação, modificação dos hábitos de vida (incluindo o sedentarismo, o consumo de álcool e o tabagismo) e, se necessário, medicamentos. O tratamento deve ser individualizado observando-se

as restrições financeiras, os hábitos, as crenças e outros aspectos da cultura.

O Relatório Técnico do Ministério da Saúde para a Análise da Estratégia Global para Alimentação, Atividade Física e Saúde (ORGANIZAÇÂO MUNDIAL DA SAÙDE, 2005), ratifica que os alimentos como a batata, a mandioca e a banana têm índice glicêmico alto e que a maçã, a cenoura e o feijão possuem índice glicêmico baixo.

Estudos sobre as características físico-químicas de farinhas de mandioca têm demonstrado que a mesma é rica na fração insolúvel da fibra, quando o ideal seria conter, em maior quantidade, a fração solúvel, pois esta é mais recomendada para compor o plano alimentar do paciente diabético, uma vez que, uma das suas funções no processo digestório é o de retardar a absorção da glicose pós-prandial (DIAS; LEONEL, 2006, LEONEL, 2001, RAUPP, 1999).

Por volta de 1980 as Associações Americana e Britânica de Diabetes abandonaram a antiga estratégia de dietas restritas em carboidratos preconizando, ao invés disso, uma dieta controlada em gorduras e ricas em carboidratos complexos e fibras alimentares (O QUE..., [200?]). A partir de 1994 as recomendações de macronutrientes passam a se direcionadas para a avaliação nutricional e os objetivos do tratamento (AMERICAN DIABETES ASSOCIATION, 2000).

Trabalhos de educação nutricional e mudança no estilo de vida dos pacientes ratificam a capacidade de se evitar, ou de se retardar, o surgimento das complicações crônicas do Diabetes tipo 2 (CAZARINI, 2002; PORTERO, 2005).

Elejo como sujeito/objeto de estudo o paciente diabético serrinhense, motivada pelo desejo de entender de uma forma mais próxima, angústias e conflitos vivenciados pelos pacientes diabéticos serrinhenses, quando se descobrem com a doença e procuram o Ambulatório de Nutrição estampando no semblante o medo, a falta de esperança e a "terrível visão" de que uma parte dos prazeres de suas vidas lhe será suprimida: sua comida habitual. Também a insatisfação por conta da "não desejada geração de família" ou "fatalidade".

Pretendo, desta forma, pela necessidade interior de me apropriar deste contexto, compreender, interpretar e analisar o cotidiano desses diabéticos, em particular o processo de ruptura com a alimentação,

tradicional e a cultura local, identificando sentimentos que advêm deste rompimento e os seus significados. Para tanto elejo uma abordagem fenomenológica para uma maior aproximação do sujeito/objeto do estudo.

Na tentativa de corroborar para a contextualização dos hábitos alimentares do município de Serrinha e demonstrar como se formou um pouco da cultura, da tradição e dos hábitos dos pacientes diabéticos serrinhenses, faço um breve histórico perpassando pelo período do Brasil Colônia, enfocando a origem da colonização brasileira no litoral da província da Bahia e posteriormente o desbravamento para os sertões, enfatizando alguns aspectos socioeconômicos e culturais da época.

Os portugueses e seus descendentes movidos pela plasticidade social enfrentaram as condições adversas encontradas no Brasil e recriaram maneiras e meios para se adaptarem, fazendo isto com uma facilidade de ainda não encontrada em outros exemplos na história. Os canaviais foram desenvolvidos por eles tendo o negro da Guiné como trabalhador das fainas rurais. Devido às diferenças do solo (físicas e químicas), clima e temperatura não foi possível aos portugueses cultivar os mesmos gêneros produzidos em suas terras, tendo estes que substituir a lavoura do trigo pela lavoura da mandioca (HOLANDA, 1969).

Na Bahia, os Garcia D'Ávila – a família do Senhor da Torre e os Guedes de Brito – a família do Mestre-de-Campo, eram donas de uma grande parte das terras. Os grandes latifundiários se abstinham de animais domésticos nas suas lavouras, a fim de evitarem danos à mesma. A criação de gado era insuficiente. As carnes provinham de gado magro oriundos dos sertões, sem terem pastos para serem alimentados durante a longa viagem (FREYRE, 1992).

"Em 1763, o governo português mudou a capital da Bahia para o Rio de Janeiro, transferindo benefícios e incentivando novas influências sobre formas de alimentação." (ORNELLAS, 2000, p. 238). A partir do séc. XVIII, Portugal toma uma providência com relação aos donos de engenhos, em virtude da escassez de farinha que a Bahia chegou a sofrer, decretando a partir de 1788 a seguinte cláusula: "nas culturas da terra obrigavam a plantar mil covas de mandioca, correspondentes a cada escravo que possuíssem empregado na atividade agrícola." (FREYRE, 1992; ORNELLAS, 2000, p. 238).

Antes dos colonizadores chegarem aos sertões nordestinos, as terras já eram habitadas pelos índios (CAMPOS, 1998). A partir de 1609 começaram a chegar os colonizadores portugueses à região dos sertões dos Tocós, que é hoje o município de Serrinha (ARAÚJO, 1926). Antônio Guedes de Brito, o Conde da Ponte, era dono de todo o sertão dos Tocós (CAMPOS, 1998).

Segundo Franco (1996), entre 1612 e 1891 os colonizadores portugueses e seus descendentes abriram a estrada para as boiadas, ligando o litoral ao alto sertão São Francisco. Foi um período marcado pela presença do colonizador exercendo atividades agropecuárias em diversas fazendas. A região dos sertões dos Tocós era, como ainda hoje, prejudicada por fatores de natureza geográfica: a falta de rios perenes, a inconstância das chuvas e o flagelo das secas periódicas (ARAÚJO, 1926).

Antônio Guedes de Brito não se casou, contudo teve uma filha natural, chamada D. Isabel Guedes de Brito. Esta se casou com Antônio da Silva Pimentel, ficando como herdeira legítima de seu pai. Deste casamento nasceu D. Joana da Silva Guedes de Brito que se casou com João Mascarenhas, não tendo filhos (QUEIROZ, 1957).

O sertão dos Tocós, em 1723, era formado por diversos sítios de lavouras e criação de animais, com pequena distância, um dos outros. Neste mesmo ano, por escritura pública, D. Joana vende as terras do Tambuatá e nele o sítio Serrinha ao Sr. Bernardo da Silva, que morre em1750, sendo as terras partilhadas entre seus herdeiros, que doaram algumas braças de terra construindo uma capela, para a Senhora Santana, que ficou concluída em 1780 (ARAÚJO, 1926). Em 30 de junho de 1891 Serrinha foi elevada á categoria de Cidade (QUEIROZ, 1957).

A cidade de Serrinha está entre as coordenadas geográficas 11º39′ lat. Sul e a 39º 00′ long. Oeste, distando 173 km de Salvador. Localizado à porção Nordeste do Estado da Bahia, e inserido 100% no "Polígono das Secas". De acordo com o censo de 2000 do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), o município de Serrinha possuía uma população de 83.206 habitantes (CARVALHO, 2005). Sob a influência do clima semi-árido, a população é em geral pobre, sobrevive da lavoura e esta depende da quantidade de chuva.

A flora nativa é própria da vegetação de caatinga e tabuleiros. A agricultura teve um papel secundário na atividade econômica de Serrinha.

O plantio da cana-de-açúcar não se adequava ao clima e a terra. São freqüentes os períodos de seca no município (FRANCO, 1996).

Segundo Campos (1998), quando o inverno é bom há fartura, principalmente, no plantio da mandioca, do milho e do feijão. São produtos derivados da mandioca a farinha, a carimã ou puba, a goma, o beiju e a tapioca. O município possui diversas casas de farinha que sustentam muitas famílias tornando Serrinha conhecida na região. As lavouras são sustentos para as famílias – subsistência, e quando ocorrem sobras, são vendidas nas feiras livres. Santos (2003, p.18,), diz que a expressão "farinha de ganho associa-se às relações de trabalho vigentes na comunidade [...] fazer ***farinha de ganho*** é fazer farinha para os outros, em troca daquela remuneração". Contempla-se ainda um aspecto de caráter social, nas etapas de produção nas casas de farinha, pois se desenvolve uma forte cooperação entre as pessoas, com a participação da família ou da comunidade na produção da farinha (LIMA, 2003). Come-se farinha de mandioca em várias refeições do dia. Pela manhã a carimã, e à noite o cuscuz de tapioca, no almoço a farinha seca para fazer pirão com o feijão de caldo. A farinha como elemento cultural produz identidade social, é o acesso mais permanente para a sobrevivência. Sagrada, como o seu próprio nome em Yorubá (Mãe Grande) é o alimento que não pode faltar.

Um dos componentes da alimentação básica da população era fornecido pelo gado, ou seja, a carne fresca e seca que era apreciada com farinha e feijão, ou tipicamente no prato conhecido como "carne seca com farofa" (QUEIROZ, 1957). A idéia central da preferência dos serrinhenses pela carne de boi é a sustentação do corpo; o tamanho do animal, a opulência, o cuidado do pasto, a dominação pelos fazendeiros pecuaristas, representa a força do boi na alimentação. A mistura com a farinha e a carne seca se configura como a principal associação do hábito alimentar da população desta região.

Análise das narrativas

Todos falam sobre o sentido do medo da doença; o temor em ficar diabético. De acordo com Del Porto (1999), medo e tristeza se constituem na resposta humana universal a situações de perda, derrota,

desapontamento e outras adversidades. Esta assertiva pode ser observada em vários depoimentos dos diabéticos investigados:

> *Eu tinha que fazer uma cirurgia, antes fiz exames, e descobri. Foi* ***muito triste*** (Dalva); *Eu me senti um pouco* ***abalado*** *[...], senti aquela coisa assim [...] fiquei* ***meio impressionado*** (Pedro); ***Fiquei desarmada*** *[...],* ***meio triste [...]*** (Jacira); *[...] então, me senti* ***meio apagado*** *[...] Ainda me sinto* ***apagado*** (José).

Nesse caso, entendo o meio como a expressão que simboliza o lugar da linguagem para dizer sobre uma metade que se perde. Uma parte da vida que parece ausente, como coisa do destino ou de um destinatário que se teme. Para Martin Heidegger (2005), o medo é uma espécie de sentimento de angústia e fragilidade. Uma aquisição humana e que se relaciona com a subjetividade do temor pela perda do corpo ou a pela falta de algo que faz sentido sobre o corpo. O autor atrela a angústia ao projeto de vida do homem que tem origem no seu passado (em suas experiências) e continua para o futuro, o qual o homem não pode controlar limitado pela morte (ou pela doença) que não pode evitar.

Há nas falas desses pacientes de Serrinha, a confirmação do temor da doença antes mesmo de se tornarem diabéticos. Nesse sentido, a interpretação ontológica da possibilidade da presença do sofrimento é a antecipação mesma do sofrimento. Trata-se, então, de uma interpretação pré-ontológica para dar lugar à *entrada* da doença no corpo que a espera. *Tinha muito* ***medo*** *(risos)* (Rosa); *Tenho* ***muito medo*** (Joana); *Eu tinha e era muito. Ave! Dava um* ***pavor*** *tão grande quando eu via as pessoas diabéticas* (Clara); *Eu morro de* ***medo*** (Maria).

O tempo verbal referido ao medo, mostra, aparentemente, relações do passado e do presente desse sentimento, mas a complexidade de sobreviver aos limites impostos pelo tratamento revela que o medo da doença não se limita ao processo temporal. Observamos em diversos momentos das entrevistas, que a sensação de medo permanece. Há um espanto no diagnóstico, como um registro surpreendente do medo de adoecer e morrer. Depois, surge a necessidade da adaptação ao tratamento e à doença e, que a sensação de medo, pavor, angústia permanecem.

Da descoberta ao itinerário da cura do diabetes, há muitas etapas e significações. Dalva já tinha ouvido falar da doença, mas diz que "nunca tinha conversado com pessoas assim", doentes. Para ela é um problema

"**natural**", pois já está incorporado em seu cotidiano. Conforme, Geertz (1989), o sentido objetivo da ordem institucional, na qual o conhecimento define áreas de conduta, designa situações, define papéis e prenuncia condutas, apresenta-se a cada indivíduo como dado universalmente conhecido, socialmente admitido como "natural".

Desse modo, uma paciente – Dalva faz um contraponto quando se refere a um problema herdado e a sua tristeza em conviver com esta enfermidade. Antes, afirma que: *não dava importância porque não tinha ninguém na família*. Depois, recorda seu pai. Os demais pacientes também se referem ao pouco interesse dado ao Diabetes, antes de desenvolverem a doença, mesmo possuindo parentes diabéticos na família.

> *Minha família toda tem. Mas* ***eu não sabia o que era*** (Rosa)*; Minha avó tem Diabetes tipo 2, então,* ***mesmo eu não tendo interesse*** *por saber mais sobre a doença, alguma coisa eu sabia* (Jacira, *adolescente*)*. Já conhecia a doença, mas* ***a pessoa só sofre quando ela sente****, enquanto não sente não sofre nada* (José)*. [...] quando* ***esta nos outros*** *[...] (risos),* ***mas se a pessoa sofre*** *o mesmo problema tem que chamar por Deus (João).*

A dor do outro, mesmo da pessoa mais próxima, não sendo vivida pela pessoa que relata somente se apropria da sensação de mal estar e da dor, quando radicada no corpo (ALVES; RABELO, 1999).

A doença, no conceito de Paulo Alves (1993), deve ser vista como um desvio social e ser analisado pelo sistema leigo de referência, ou seja, pelo corpo de conhecimentos, crenças e ações, através do qual ela é definida pelos diversos grupos sociais. Sobre isso diz: "A interpretação que as pessoas elaboram para uma dada experiência de enfermidade é o resultado dos diferentes meios pelos quais elas adquirem seus conhecimentos médicos [...], pois é constituído **de** e **por** experiências diversas" (ALVES, 1993, p. 6). Espera-se que o indivíduo produza várias explicações sobre a sua enfermidade, pois seu conhecimento é sempre recorrente e processual.

> *Na família do meu pai muitos parentes adoeceram por conta do diabetes, teve até amputações. Uma tia minha amputou a perna. E não teve jeito! Ai quando eu soube que tinha diabetes (demonstra profunda indignação),* (Pedro)*; Depois de 3 ou 4 anos apareceu essa doença, essa doença "mardita", "nojenta", que Deus me perdoe, mais acabou com minha vida* (José).

Uma paciente em particular tenta fugir da sua realidade ao negar a doença, apesar de ser diabética – sua glicemia é controlada apenas com a dieta sem a necessidade do uso de hipoglicemiantes orais, sua taxa glicemia varia de 100 mg/dl a 169 mg/dl. A Organização Mundial da Saúde (OMS) considera normal para um indivíduo não diabético valores abaixo de 100 mg/dl. Insiste, mesmo assim, a paciente, em não reconhecer-se como tal. A mesma se aposentou como auxiliar de enfermagem na cidade, o que nos mostra que o grau de instrução não pode ser tomado como justificativa para tal atitude. Enquanto o paciente não toma consciência da sua enfermidade, transformando-a em algo compreensível, apreendido, ou seja, significativo, a condição de doente não será percebida, o componente subjetivo da enfermidade não será reconhecido como uma experiência interior problemática. Geertz (1989), diz que a relação real entre o homem e seu mundo é invertida na consciência, e nesse processo ele é capaz de produzir uma realidade que a nega: *Eu* ***não sou diabética*** *em nome do Senhor. N****ão tenho nada.*** *Só sou hipertensa. Eu tenho uma tendência a ter Diabetes. Eu* ***não tenho Diabetes*** *que Deus não vai deixar* (Maria).

A experiência de sentir-se mal origina representações e transforma a doença em conhecimento. É através das impressões sensíveis produzidas pelo mal-estar físico e/ou psíquico que os indivíduos se consideram doentes. É a sensação de que "algo não vai bem" que nos confronta com a doença. A sensação de sentir-se mal está associada à compreensão do seu significado. Nesse aspecto, a enfermidade não é fato, mas significação. Os significados só são lógicos para os indivíduos porque são socioculturalmente legitimados pelos seus semelhantes (ALVES, 1993). Os pacientes de Serrinha dizem quando são acometidos por um "mal estar passageiro" que tiveram um "passamento", representando uma situação em que a necessidade de atendimento hospitalar não se faz necessário. "Passamento" é um conjunto de sintomas; signos da iniciação da enfermidade.

> *Atacou-me uma* ***dor nas pernas, eu bebia muita água*** *[...] Fui ao médico e descobri diabetes* (Rosa)*; Eu comecei assim [...] Era uma* ***fraqueza no corpo, sem ânimo*** *para fazer as coisas,* ***meio cansada*** *[...] Eu estava emagrecendo****.*** *Fiz o exame, então deu diabetes* (Joana).

Nos dias das consultas de revisão os diabéticos, deste estudo, ficavam na sala de espera desde cedo para uma interação intencional. Enquanto aguardavam para serem atendidos eles trocavam confidências sobre a saúde, o "bem" e o "mal", assim vivenciavam uma intersubjetividade da enfermidade sentindo-se normais em suas vivencias.

Modelos etiológicos: ontológico e relacional (ou funcional), exógeno e endógeno

Laplantine (1991) descreve vários modelos de interpretar a enfermidade a partir da experiência do sujeito. O modelo ontológico está centrado no sistema de representações, a exemplo da doença-objeto – como coisa. Também, em Serrinha observamos na fala de Maria, a negação da doença em si: *Fiquei preocupada, eu **não** sou diabética, é alguma coisa, uma medicação **que está me causando essa coisa*** (Maria). O paciente não vive a doença como uma alteração de seu ser, a percebe como um destino e luta contra. No modelo exógeno a doença é tida como um acidente resultante de uma intervenção exterior, real ou simbólica, a exemplo de um vírus ou uma infecção, e que vem abater-se sobre o paciente, como podemos observar na fala de João: *[...] minha mãe era diabética, **pegou ela** com 82 anos e hoje **me pegou** mais jovem do que ela*. O modelo endógeno explica a doença através das noções de temperamento, constituição, predisposição, de organismo, de hereditariedade, dentre outros, como por exemplo o diabetes. A doença é deslocada para o indivíduo e não considerada como uma entidade que lhe é estranha; vem do interior do sujeito. A maioria dos pacientes entrevistados cursa com o diabetes tipo 2, cujo fator preponderante entre eles é a hereditariedade. *Eu não tive medo, logo me disseram que era coisa de **geração de família** [...]* (José).

A ruptura com o hábito alimentar, a cultura e a tradição comum ao lugar

Para Woortmann (1987), alimento e comida são categorias que expressam modos diversos de perceber a mesma coisa, em contextos

diferentes, em que a culinária transforma o alimento em comida. A palavra alimento se refere a uma propriedade da comida – sua "fortidão", vitamina ou sustança.

No discurso dos pacientes fica explícita a associação do alimento com a saúde do corpo. O alimento está ligado à noção de energia. *Serve pra me **fortalecer** pra eu viver mais ainda* (José); *Pra tudo. Pra manter a gente **saudável, equilibrada e forte*** (Maria); *Serve como **fonte de energia*** (Jacira).

O primeiro passo... foi o mais difícil: Este é o sentimento coletivo ou o próprio discurso coletivo sobre a mudança do hábito alimentar para uma dieta restritiva de controle da doença, em Serrinha. É a insatisfação associada ao conformismo forçado. A constatação observada revela a complexidade sobre o abandono de determinados prazeres, mesmo que temporariamente (para redução da taxa glicêmica), em função da manutenção da saúde. Muitas vezes, a mudança vem mascarada pelo medo das complicações que outros diabéticos, ditos descompensados, foram acometidos pela "resistência" em seguir a dieta. As expressões abaixo atestam este comentário:

> *A maior dificuldade foi mudar a alimentação. Foi muito ruim olhar para as coisas, ter vontade de comer e não poder [...] tem gente que morre, mas come. Perde a vida por causa da ganância de comer as coisas, mas eu. Deus me livre eu quero minha saúde!* (Joana). *O mais difícil é o problema de não poder comer as coisas (risos), mais dá pra ir passando, o mais difícil que eu acho é deixar a farinha; largar meio dia é mais difícil* (Clara).

Os pacientes se referem a outros tipos de dificuldades enfrentados por eles para seguirem o tratamento dietético – uma delas é o custo dos produtos. Uma pesquisa realizada por Maias Neto (2003), também revela que a compra dos produtos dietéticos e dos medicamentos, pelos pacientes, é limitada para os que não têm suficientes recursos financeiros. Quando questionei os pacientes de Serrinha sobre o que achavam dos preços dos produtos dietéticos que precisam ser adquiridos para seguir a dieta, a resposta foi unânime em demonstrarem a dificuldade financeira de comprar os produtos dietéticos. Com exceção de três pacientes, todos os outros diabéticos da pesquisa são aposentados como lavradores ou por incapacidade para o trabalho – como Tereza, Maria e José. O que vale dizer que o salário-mínimo não é digno o suficiente para prover o aposentado dos direitos que lhe assistem, como saúde (compra de

medicamentos), alimentação, moradia, entre outros Outro paciente analfabeto e sozinho sente dificuldades em adquirir alimentos.

A comida habitual, a monotonia e a comensalidade contemporânea

Quando questionados sobre a comida que mais sentem falta ou que mais gostavam de comer, os pacientes prisioneiros de suas dietas, dizem que já não podem mais se deleitar. Podemos listar uma repetição de pratos da culinária sertaneja que já não têm acesso. São estes pratos habituados que conservam para o sujeito seu caráter significativo fazendo parte da sua rotina, acarretando um ganho psicológico e centrando o indivíduo em sua realidade. A ausência de diversas referências do gosto, marca a história recente da sobrevivência. Pois, a partir do momento que os sertanejos diabéticos passam a seguir uma dieta restrita de seus hábitos, podemos constatar falas deles o saudosismo que se faz presente:

> *Era mocotó (risos), feijoada [...]. Tudo à vontade principalmente pirão de mocotó de buchada, eu amo buchada* (Dalva). *Eu comia fritura, fato, mocotó, às vezes comia carne de porco, comia feijão, farinha [...] desde pequena fui criada com farinha de mandioca, comendo com carne assada, pisada, e pirão puro* (Clara). *Eu comia fritura quatro vezes no dia, carne de sertão no feijão, era de noite, de madrugada, sentava assim, de noite [...] não tinha hora, era farinha, farofa, fritura* (João).

Podemos observar nestas falas que o hábito alimentar é voltado para as comidas ditas "pesadas", como fato e mocotó – regados ao pirão de farinha, feijão, fritura, farofa com carne seca: comidas de vaqueiros. O consumo de legumes, verduras, frutas e carboidratos complexos é pouco referido, sendo incorporado, realmente, ao hábito alimentar dos diabéticos serrinhenses a partir do início da sua dieta.

A monotonia alimentar se relaciona com a monocultura e com o latifúndio que não permitiam, no período colonial, a diversidade no cultivo dos produtos de subsistência (FREYRE, 1992). Nesse sentido, a tríade: feijão, mandioca e milho teve o seu plantio restrito a um pequeno espaço determinado pela história, ou seja, teve que desenvolver-se ocupando um espaço reduzido no meio da lavoura no litoral e da pecuária

no sertão. Woortmann (1987), também relata que com a introdução do sisal no sertão nordestino, os lavradores converteram suas pequenas lavouras – feijão, jerimum (abóbora), farinha e outros em plantações de sisal, privando-se dos alimentos essenciais, que lhes assegurava uma alimentação razoável, tornando-se dependentes do comércio local. O autor também defende a idéia de que uma eventual monotonia alimentar não impede que haja "fartura", uma vez que existem poucos alimentos na dieta, porém grande quantidade de cada um.

Do ponto de vista nutricional constato que a dieta básica do paciente serrinhense era composta na maioria das vezes por amido, proteína animal e gordura, trazendo no seu bojo certa monotonia. Para a ciência da nutrição (SHILS, 2003), uma alimentação deve ser variada a fim de garantir uma alimentação adequada, evitando-se a monotonia do cardápio que favorece a deficiência de nutrientes específicos.

Contudo para o diabético serrinhense o que existe é uma alimentação habitual e não uma monotonia alimentar. Segundo Geertz (1989, p. 31), "biologicamente há o metabolismo e a saúde; culturalmente, os hábitos alimentares e os processos de cura".

Esta tradição alimentar encontra a sua origem também na colonização do município pelos portugueses e seus descendentes que abriram as estradas por onde a boiada passava, trazendo com isso a criação pastoril, os currais e os pousos para vaqueiros (ARAÚJO, 1926). Um dos componentes da alimentação básica da população, na época, e que se perpetuou pela tradição foi a carne fresca e seca apreciada com farinha e feijão (QUEIROZ, 1957).

Dos pacientes da pesquisa 8 (oito) se encontram na faixa etária entre 43 (cinqüenta e três) e 64 (sessenta e quatro) anos de idade, as exceções são duas pacientes: uma de 30 (trinta) anos e outra de 13 (treze) anos. Do total dos pacientes, metade reside na zona rural, sendo que os outros moram na cidade mas possuem parentes nas roças – mantendo o vínculo com o campo. Estas pessoas não fazem parte cronológica e geograficamente de uma geração ostensivamente influenciada pela mídia da alimentação contemporânea. Não estou negando o fato de que as práticas alimentares vão se tornando permeáveis a mudanças, como por exemplo: a incorporação de novos alimentos; porém, para Garcia (2003, p. 485), "é possível que tais mudanças encontrem mais ou menos

resistência, dependendo da cultura alimentar e da consolidação de suas práticas estabelecidas e simbolicamente valorizadas". É possível que os descendentes desses pacientes mais velhos, filhos e netos, façam parte da cultura alimentar mundializada em que pizzas, hamburgeres e batatas fritas já encontrem lugar na área urbana de Serrinha e disputem espaço com outros produtos da roça, ao menos para os jovens.

O grau de instrução dos diabéticos que residem tanto na zona urbana quanto na zona rural varia do analfabetismo até a 4ª série do ensino escolar. As exceções são a paciente Tereza (zona rural), que cursou até a 6ª série do ensino fundamental, Maria (zona urbana), que concluiu o 2º grau e a paciente adolescente (zona urbana), que ainda cursa a 7ª série. Este aspecto associado ao fato de que 70% dos pacientes são aposentados e receberem apenas um salário mínimo corrobora para uma situação limitante na aquisição dos produtos industrializados e globalizados, uma vez que eles necessitam prover o sustento mínimo da família, não sobrando muito para outras escolhas. Para Garcia (2003), nos países mais pobres as tendências de consumo alimentar estão distribuídas diferentemente nos segmentos de classes sociais de acordo com as possibilidades de acesso aos bens de consumo.

Foi no início da década de 90 que houve no Brasil um crescimento considerável nas importações de produtos alimentares industrializados como, refrigerante, cerveja, cacau, embutidos, congelados, bebidas lácteas, bolachas doces, etc. Com a globalização alguns produtos sofreram uma desterritorialização, sendo considerados como alimentos pertencentes ao mundo como é o caso da cerveja, do biscoito, do chocolate e do refrigerante. A comida deixa de ter vínculo territorial, sendo assim tanto faz uma pizza ou um hambúrguer, todos perderam suas origens e tornaram-se produtos da cozinha industrial que incutem nas pessoas uma idéia de modernidade, como símbolo do primeiro mundo. Surge a dieta "afluente", rica em alimentos de grande densidade energética, gorduras e açúcar refinado simples, com estreita relação com as doenças crônicas não degenerativas (GARCIA, 2003).

Assim como alguns costumes dos sertanejos se modernizaram ao longo do tempo, como o uso da bicicleta e da moto no lugar do cavalo para o deslocamento da roça à cidade, a alimentação destes sujeitos também sofreu influência da contemporaneidade, apesar da dieta básica

do paciente sertanejo reproduzir-se ao longo das gerações, mantendo a tradição da comida habitual e da cultura local, como foi exposto pela autora, contudo a incorporação de novos hábitos alimentares como, por exemplo, o consumo da cerveja em substituição à cachaça é um exemplo dessa influência (FRANCO, 1996).

Alguns alimentos globalizados como a pizza, e o hambúrguer (sanduíche), faziam parte, esporadicamente, do cardápio de alguns dos pacientes diabéticos – os que moravam na zona urbana, antes destes se tornarem diabéticos. A paciente Jacira (diabética tipo 1), por ser adolescente consumia com mais freqüência estes alimentos. O refrigerante era o produto mais incorporado ao hábito alimentar, tanto dos pacientes da zona urbana quanto da rural, e mesmo após o diagnóstico do Diabetes continuaram fazendo uso do refrigerante, porém *diet*. Este fato pode ser constatado na fala das pacientes: Tereza (zona rural): "[...] chupar geladinho, bala, **tomar guaraná** eram meus alimentos favoritos"; e Joana (zona urbana): "[...] gostava de **refrigerante,** bolo, balas e doces". Os pacientes da zona rural não tinham o hábito de consumir alimentos industrializados, a exceção de refrigerantes. A paciente adolescente (diabética tipo 1), diz que sente falta de pizza e farofa (fazia bolinho com as mãos), (Jacira). A tradição se mescla com os novos alimentos industrializados, sem estranhamentos, como se um novo gosto fizesse parte do mundo moderno (dos rótulos, marcas, tecnologias, mídias).

Freyre (1969) retrata o uso do açúcar em quindins culinários, desde o esplendor patriarcal das casas-grandes de engenho na sub-região açucareira do Nordeste. Até hoje, a preparação de mungunzá, canjica, pamonha de milho verde são pratos ortodoxos nas comemorações juninas.

A modernidade trouxe adaptações para as dispendiosas receitas tradicionais de origem nordestina, contudo estes novos produtos têm com carboidratos simples a mais alta expressão. São cocadas, doce de calda, de leite, bolos etc. Em meio a tantos doces, ser diabético é uma tortura. Dalva é doceira autônoma, seu desejo pelo gosto doce pode ser substituído por produtos *diet*. Mas, será sempre uma ruptura com seu hábito. Este sentimento também está presente na fala de Jacira (adolescente): "Hoje o açúcar para mim não tem muita importância porque o adoçante substitui o açúcar. Eu descobri que aqui em Serrinha vende chocolate e biscoito *diet*". Porém, apesar desta compensação pelo produto

"*diet*", no estudo que desenvolvi, pude constatar os efeitos da ruptura com o açúcar no cotidiano destes pacientes:

> *Às vezes eu fico pensando ai meu Deus como era tão gostoso o meu suco com açúcar e hoje é com adoçante! (risos)* (Dalva); *Tem hora que saio do quintal, tem o café lá, vou pegar o açúcar, depois é que me lembro que não posso comer o danado do açúcar, aí tenho que largar a lata pra lá. Aquilo me dá penúria, uma coisa, fico meio doido* (José); *Eu gostava de bala, chupar geladinho, guaraná. Eram os meus favoritos. Antes, era a melhor coisa. Hoje é tudo veneno pra mim* (Tereza).

A farinha de mandioca tem um alto índice de sacarose que facilita o aumento do nível glicêmico e não existe uma versão "*diet*" no mercado, por isso é necessário, muitas vezes, reduzir o seu consumo e até mesmo suprimi-la, ainda que temporariamente. Quando questionados sobre a retirada da farinha ou do açúcar, eles disseram:

> *Difícil tirar farinha, porque açúcar,tem adoçante. Sem farinha não tem nada para se jogar por cima de um peixe de uma galinha. Se não tiver farinha não como direito* (José); *Toda vida eu gostei mais da farinha* (Clara);*O mais difícil foi retirar a farinha* (Pedro); *Eu acho difícil tirar as duas coisas porque tanto gostava de açúcar como de farinha* (Rosa).

Dos dez pacientes, entrevistados várias vezes ao longo da pesquisa, três (Tereza, Joana e Maria), responderam sobre a dificuldade de retirar o açúcar, e apenas uma paciente não encontrou dificuldade em retirar os dois itens da dieta. O que me leva a concluir, por este estudo, que o alimento que causa maior pesar em ser restringido na dieta do diabético sertanejo serrinhense ainda é a farinha de mandioca.

Lembranças da comida da roça

Dos pacientes da pesquisa a maioria freqüentou, quando crianças, as casas de farinha na roça, a única exceção é a paciente Jacira – a adolescente, que apesar de não conhecer uma casa de farinha, tem uma avó que viveu na roça e conhece o ofício. Os que lembram, relatam com detalhes a rotina nessas casas em que o serviço é pesado, sendo necessárias várias pessoas (normalmente dez ou mais), para a confecção da farinha.

> *Fui criada na casa de farinha; raspava mandioca. Quando eu cresci comecei a cevar mandioca, fazer beiju* (Dalva); *Rapava, tirava goma* (Tereza); *Ficava*

> *ali me divertindo com os colegas, esperando o beiju* (João); *Na minha roça tinha casa de farinha. Eu raspava a mandioca, ralava, mexia a farinha e peneirava a massa* (Maria); *Beijus no forno, trabalhei foi muito* (Clara).

Há uma divisão de tarefas. *O serviço do homem é mexer e torrar a farinha, a mulher fica para raspar a mandioca, para tirar a massa. O beiju quem faz é mulher (Clara). O homem é para arrochar a prensa e mexer (João*). Sobre semelhante situação, Santos (2003), relata a divisão de tarefas de acordo com o sexo e com a força física a ser empregada nas etapas da produção da farinha.

Nesse ritual, há um aspecto de caráter social em que as etapas da produção desvendam cooperação mútua entre as pessoas, com a participação da família ou da comunidade na elaboração da mesma.

Com relação à farinha como produto de subsistência ou para comercialização, os diabéticos demonstram que não há uniformidade nas suas respostas, pois dependendo do tamanho da família e das condições financeiras do grupo doméstico a farinha pode ser usada apenas para o consumo próprio. Santos (2003), refere-se à expressão "farinha de ganho" como uma forma de trabalho vigente na comunidade, ou seja, fazer "farinha de ganho" é fazer farinha para os outros, em troca da remuneração.

Muitos pacientes entrevistados deixaram o convívio com a roça e a sua rotina pelo fato de perceberem que o esforço no campo poderia agravar a doença, ademais do meio ambiente hostil: espinho, algum graveto, pedras e quedas; outros pacientes continuaram trabalhando no roçado apesar de receosos com a saúde.

Assim, o cotidiano limitado com adoção de outros hábitos, faz desses diabéticos serrinhenses saudosos de seus passados. Estão atrelados às suas tradições como uma necessidade. O ofício nas casas de farinha é apreendido desde cedo e desta forma a tradição se perpetua de geração a geração. Farinha de mandioca, beiju, goma, casa de farinha, fazem parte do mundo do paciente sertanejo desde a sua infância como lugar de subsistência, de sustento da família.

As mudanças impostas pela dieta ao hábito alimentar dos pacientes e o abandono de determinadas atividades prazerosas, realizadas por eles como, por exemplo, os trabalhos no roçado, desencadeiam na vida da maioria dos sertanejos diabéticos muita tristeza, pesar, insatisfação, saudade, melancolia.

O sentido do tratamento para os diabéticos serrinhenses: fé médica e fé religiosa

Para Laplantine (1991), a medicina ocidental anuncia o que é bom. Podemos constatar a crença na medicina oficial e a obediência do paciente à autoridade médica nas falas dos pacientes de Serrinha. Para eles, *as pessoas que ficaram diabéticas devem continuar indo para o médico, fazendo tudo certinho que ele manda, que ela vai ser muito feliz* (Dalva).

A medicina intervém cada vez mais e intensamente na vida cotidiana de cada um de nós, como uma questão moral religiosa em que a saúde como um bem ocupa, no campo semântico, o lugar da salvação (LAPLANTINE, 1991). Para o paciente entrevistado em Serrinha a fé religiosa faz proximidade com a fé médica: *Vim procurar a nutricionista e* ***graças a Deus*** *estou me dando bem, sinceramente estou me sentindo outro* (Pedro).

Ao ser socialmente definido como enfermo, o indivíduo escolhe o seu tratamento desenvolvendo práticas voltadas para uma solução terapêutica. Desta forma, o indivíduo percorre um itinerário que pode levá-lo a experimentar várias agências de tratamento (ALVES, 1993). Os diabéticos de Serrinha também seguem itinerários terapêuticos, utilizando a medicina oficial associada à medicina popular, como expressa a paciente: *[...] Eu uso* ***pau de ferro, pata de vaca, chá de alumã*** *– que é amargo, a* ***raiz da jurubeba, pau de rato, boldo, a folha da insulina****, eu já usei também* ***miroró*** (Tereza).

Observa-se uma curiosidade na fala da paciente: a crença de que o chá amargo é bom para o tratamento do Diabetes. Sendo assim, para eles, um alimento amargo – oposto ao doce, será sempre benéfico ao diabético.

Um aspecto também interessante é a visão do "alimento medicamentoso", ou seja, do alimento como remédio, desenvolvida por alguns pacientes serrinhenses. Contudo, nem todos comungam deste mesmo pensamento: *Acho que o* ***alimento é como um remédio****, porque quando a gente come se sente melhor* (Rosa); *Remédio a gente usa a pulso, comida não. A pessoa come para se alimentar* (Clara).

Controlar a vontade comer o proibido pela dieta oficial, não é fácil. E nesta espécie de luta contra a doença, afluem alguns sentimentos, como o desejo pela comida contra indicada contrastando com o esforço

para controlar a vontade de comer. As falas dos pacientes expressam esta ansiedade: *Eu evito fazer umas comidas e se me disserem: coma só um pedaçinho, eu digo não posso* (Dalva); *Eu me controlo porque sei que eu não posso comer. Me seguro* (Rosa).

O controle é o domínio do desejo que reclama. A maioria dos pacientes canaliza o pensamento para o receio em acontecer algo ruim, caso sigam o impulso de comer o que não podem. A racionalidade do comer se impõe no mundo cotidiano. E o lugar de subjetividade, desejos, valores afetivos, gostos, apegos se confunde com outros valores. Pois, todo o tempo, a racionalidade da dieta confere espaço e dominação. Então, ser diabético é se submeter a uma estrutura cognitiva em que o racional autoriza ou não o comer. Cada caso é um caso, mas em geral, a aceitação da dieta faz parte do esforço em transformar a doença em naturalidade, habitualidade; perda de desejo e modificação dos valores. *[...] Eu penso assim: se comer, o Diabetes vai subir e vou ter que cortar as minhas pernas, outra hora penso que vou ficar na cama sem poder levantar – sem as pernas, outra hora tenho medo de ficar cega, ai me conformo* (Tereza).

Os eventos sociais são outros palcos onde o paciente diabético tem que se por à prova mais uma vez, gerando novas tensões e angústias: *Ah! Eu quase não como nada só um pouquinho do salgado, porque tudo tem gordura. Não bebo nada porque lá não tem refrigerante diet. Bolo eu não como de jeito nenhum* (Rosa).

Em Serrinha, ao perguntar se a comida deles hoje tem o mesmo sabor de antes de tornarem-se diabéticos, pude constatar que, na maioria dos casos, as respostas foram negativas, e se referiram à alimentação atual como a mais saudável A narrativa da paciente Clara consegue resumir o sentido a adaptação na vida dos pacientes diabéticos serrinhenses: *A comida não tem o mesmo sabor de antes, a gente não pode comer como antes* (Clara).

Emoções dos diabéticos de serrinha

Para Marcelino e Carvalho (2005), a doença, nunca é bem recebida. Mesmo os que parecem mais adaptados têm uma dose de revolta por trás de sua tolerância, porque ninguém quer ficar doente. Quando perguntei aos pacientes que palavras ou sentimentos lhes vinham à mente quando

pensavam em Diabetes, pude observar nas respostas que lhes causavam aversão, desagrado, denotando uma sensação ruim: *É uma **doencinha ruim**! (Rosa); [...] Doença **miserável**, **disgramada**! (Joana); [...] É muito **ruim** é uma palavra **feia** (Clara); Chega me **dói**, misericórdia é **terrível**!* (Maria).

Segundo Goffman (1986), o "estigmatizado" sente sua diferença. E a tentativa de esconder o sentimento pelo estigma representa um alto preço psicológico para o sujeito estigmatizado. Alguns diabéticos em Serrinha, dizem se sentirem estigmatizados, e a doença atua como um traço da identidade que se mistura ao caráter, a personalidade, ao ser no mundo. *Eu **não falava não**. Porque eu acho uma doença estranha, não é uma doença da pessoa ter vergonha mas....eu **não gostava de falar*** (Rosa).

Dos relatos dos pacientes de Serrinha sobre como costumam agir quando estão tristes, apenas três deles responderam que preferem se isolar quando estão tristes, os demais buscam o convívio como uma forma de terapia, para escapar da melancolia. Como relata a paciente Rosa: *Eu procuro as pessoas para conversar porque ai eu me distraio mais.* Com relação ao auto-cuidado dos pacientes e à ligação com o seu estado de tristeza ou alegria, metade dos diabéticos responderam que diminuem os cuidados consigo mesmos quando estão tristes e o restante respondeu que se cuidam da mesma forma independente do seu estado de humor.

O suporte social é de fundamental importância para a manutenção de um funcionamento global adequado do indivíduo, principalmente em situações adversas. Pacientes com melhor suporte social apresentam menos sintomatologia depressiva, inclusive os diabéticos (MOREIRA, 2003).

O apoio é estar junto, presente, estar perto, mostrar ao paciente que ele não está só para enfrentar as dificuldades e necessidades impostas pela doença.

> *Meu marido me dá apoio, me ajuda nos remédios – toda hora ele está falando o horário do remédio. Ele fica com pena* (Joana); [...] *A família me ajuda, às vezes eu fico querendo comer o que eu não posso, aí ela diz (a esposa) não coma isso não, faz mal* (Pedro).

As dificuldades na obtenção do controle adequado geram tanto nos pacientes, quanto nos familiares, um processo de sofrimento que pode ser observado através de comportamentos como: negação, depressão, raiva, censura, acomodação, culpa, dependência, impotência e desesperança. *Minha*

*glicemia fica alta e baixa, não sei por que. Tomo remédios certinhos, **faço indieta**. Uma hora **eu erro**. (Rosa); [...]a minha é **sempre alta** (Tereza).*

A oscilação da taxa de glicemia é perceptível pelos pacientes. É sempre um estado de risco que os fazem prisioneiros da dieta, da disciplina do corpo. O descontrole glicêmico afeta a vida do trabalho, o mundo doméstico, a vida da adolescente, o humor desses pacientes, de qualquer idade.

O diabetes para os serrinhenses é sempre uma "doença de Deus" e nada pode mudar esta realidade. Nessa conformação, a dieta tradicional, à base de farinha de mandioca ou mesmo a tríade feijão, farinha e carne seca, continua sendo a alimentação desses sujeitos que não concebem a vida sem estes valores. Como profissional de nutrição tento convencê-los em controlar o uso de farinha, principalmente. Mas, ser diabético no sertão, com tantas raízes e carboidratos como referências da identidade sociocultural e do comer, é uma realidade a ser apreendida a cada dia, em meio a outros sentidos, numa dinâmica interpretativa que não se esgota neste estudo, apenas inicia.

Referências

ALVES, P. C. A experiência da enfermidade: considerações teóricas. **Cad. Saúde Pública**. Rio de Janeiro, v. 9, n. 3, jul./set. 1993.

______. ; RABELO, M. C. Significação e metáforas na experiência da enfermidade. In: ______. **Experiência de doença e narrativa**. Rio de Janeiro: Fiocruz, 1999.

AMERICAN DIABETES ASSOCIATION. Nutrition recommendation and principles for people with diabetes mellitus (position statement). **Diabetes care,** v. 23, p. 543-546, 2000. Suplement 1.

ARAÚJO, A. J. **A família serrinhense**. Bahia: Serrinhense, 1926.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Plano de reorganização da atenção à hipertensão arterial e ao diabetes Mellitus**. Brasília, 2001.

BRASIL. Ministério da Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Cadernos de Atenção Básica.** Brasília: 2006. (Normas e Manuais Técnicos, 16. Série A)

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Políticas de Saúde. Departamento de Ações da Saúde. **Promoção da saúde do diabético e hipertenso –** HIPERDIA. Brasília, DF: MS, 2001. Cap. 6. Disponível em: < http://portal.saude.gov.br/portal/aplicacoes/noticias/>. Acesso em: 15 out. 2006.

CAMPOS, M. F. H. et al. **Conhecendo Serrinha:** história e geografia. Feira de Santana: UEFS: SEPLANTEC, 1998. 90 p.

CARVALHO, E. **Saneamento básico e suas repercussões sócio-ambientais no município de Serrinha**. In: SIMPÓSIO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA FÍSICA APLICADA, 9., 2005. São Paulo. **Anais...** São Paulo: USP, 2005.

CAZARINI R. Adesão a um grupo educativo de pessoas portadoras de diabetes mellitus: porcentagem e causas. **Faculdade de Medicina**, Ribeirão Preto, n. 35, p. 142-150, abr./jun. 2002.

CENTRO DE DIABETES E ENDOCRINOLOGIA DO ESTADO DA BAHIA. Centro de Referência Estadual para Assistência ao Diabetes. Endocrinologia da Bahia. Disponível em: <http://www.diabetes.org.br/diabetes/index.php>**.** Acesso em: 5 abr. 2006.

DEL PORTO, J. A**. Conceito e diagnóstico**. **Revista Brasileira de Psiquiatria**, v. 21, n.1, p. 6-11, mar. 1999.

DIAS, L.; LEONEL, M. Características físico-químicas de farinhas de mandioca de diferentes localidades do Brasil. **Ciênc. Agrotec**., Lavras, v. 30, n. 4, p. 692-700, jul./ago. 2006.

FRANCO, T. **Serrinha:** a colonização portuguesa numa cidade do sertão da Bahia. Salvador: EGBA: Assembléia Legislativa do Estado, 1996. 386 p.

FREYRE, G. **Casa Grande & Senzala:** formação da família brasileira sob o regime da economia patriarcal. 28. ed. Rio de Janeiro: Record, 1992. 569 p.

GARCIA, Rosa Wanda Diez. Reflexos da globalização na cultura alimentar: considerações sobre as mudanças na alimentação urbana. **Revista de Nutrição**, v. 16, n. 4, p. 483-492, out./dez. 2003.

GEERTZ, C. **A interpretação das culturas**. Rio de Janeiro: LTC, 1989.

HOLANDA, S. B. **Raízes do Brasil**. 5. ed. Rio de Janeiro: J. Olímpio, 1969. (Coleção Documentos Brasileiros, 1).

LAPLANTINE, F. **Antropologia da doença.** São Paulo: Martins Fontes, 1991. p. 272.

LEONEL, M. Caracterização da fibra e uso do farelo de mandioca como base para produtos dietéticos. In: CEREDA, Marney Pascoli (Org.). **Manejo, uso e tratamento de subprodutos da industrialização da mandioca no Brasil**. São Paulo: Fundação Cargil, 2001. v. 4. cap. 17, p. 221-228.

LIMA, Luíza Botelho**. Casas de farinha em Mataraca**: fortalecimento cultural, social e econômico. In: CONGRESSOS BRASILEIRO DE EXTENSÃO UNIVERSITÁRIA, 2002, João Pessoa**. Anais...** João Pessoa**:** EDUFPB, 2003. Disponível em: <http://www.prac.ufpb.br/anais/Icbeu_anais/anais/cultura/casasdefarinha.pdf>. Acesso em: 10 jan. 2008.

MAIAS NETO, R. C. **Vivendo com o diabetes *mellitus*:** a experiência de sujeitos atendidos em uma unidade pública de saúde no Rio de Janeiro. 2003. Disserta-

ção (Mestrado) – Escola Nacional de Saúde Pública, Fundação Oswaldo Cruz, Rio de Janeiro, 2003.

MARCELINO, D.; CARVALHO, Maria Dalva de Barros. Reflexões sobre o diabetes tipo 1 e sua relação com o emocional**. Psicologia: Reflexão e Crítica**, v. 18, n. 1, p. 72-77, 2005. Disponível em: < http://www.scielo.br/pdf/prc/v18n1/24819.pdf>. Acesso em: 10 jan. 2008.

MOREIRA, R. O Diabetes *mellitu*s e depressão: uma revisão sistemática. **Arq. Bras. Endocrinologia e Metabologia,** v. 47, n. 1, fev. 2003.

ORNELLAS, L. **A alimentação através dos tempos**. 2. ed. Florianópolis: UFSC, 2000.

PORTERO, K. C. Mudança no estilo de vida para prevenção e tratamento do diabetes mellitus tipo 2. **Saúde Rev**., v. 7, n. 16, p. 63-69, 2005.

QUEIROZ, M. **O município de Serrinha.** [S.l.: s.n, 1957].

O QUE é uma alimentação saudável? Sociedade Brasileira de Diabetes, [200?]. Disponível em: http://www.diabetes.org.br/aprendendo/contagem_carboidratos/contcarb01.php. Acesso em: 9 jan. 2008.

RAUPP, D. S. et al. Composição e propriedades fisiológico-nutritivas de uma farinha rica em fibra insolúvel obtida do resíduo fibroso de feculária de mandioca. **Ciênc. Tecnol. Aliment**., v. 19, n. 2, 1999. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S010120611999000200009-&lng=en&nrm=iso>. Acesso em: 10 jan. 2008.

ROSSI, V. **Suporte social familiar no cuidado de pessoas adultas com diabetes mellitus tipo 2**. 2005. 146 f. Tese (Doutorado) – Escola de Enfermagem de Ribeirão Preto, Universidade de São Paulo.

SANTOS, Denise G. D. Modos de dizer e modos de fazer**:** reflexões sobre linguagem e trabalho. **Sitientibus,** n. 29, p. 9-27, jul./dez. 2003. Disponível em: <http://www.uefs.br/sitientibus/pdf/29/modos_de_dizer_e_modos_de_fazer.pdf>. Acesso em: 11 jan. 2008.

SHILS, E. **Tratado de nutrição moderna na saúde e na doença**. 9. ed. São Paulo: Manole, 2003. 2106 p.

WOORTMANN, K. **Hábitos e ideologias alimentares em grupos sociais de baixa renda.** Relatório final. Brasília: [s.n.], 1987. 183 p. (Série Antropologia).

Olubajé

ritual de ações terapêuticas e de comensalidades no Candomblé

Ana Cristina de Souza Mandarino
Estélio Gomberg
Reginaldo Daniel Flores

Introdução

A conversão de considerável número de adeptos das religiões afro-brasileiras encontra-se relacionada a questões que traduzem o processo saúde/doença, cujas causas podem ser relacionadas tanto aos aspectos espirituais quanto materiais. A ocorrência de doenças ou de distúrbios psíquicos torna-se elemento motivador para o processo de filiação, aparecendo com freqüência nos relatos daqueles que acreditam ter esgotado a busca por um tratamento efícaz em agências médicas do setor profissional.

Para os adeptos e simpatizantes, a religião é muitas vezes percebida como um conjunto de práticas tidas como eficazes não só para explicar sua própria existência, como também para torná-la mais suportável frente a questões de várias ordens, o que inclui a manutenção da saúde física e espiritual e sua recuperação quando se instalam as doenças.

Neste artigo, tratamos do ritual do Olubajé, um dos mais complexos e belos que compõe as práticas religiosas dos que se acreditam descendentes dos vários grupos étnicos que aqui chegaram como resultado de diáspora africana: os jeje-nagô ou ketu, especificamente naqueles aspectos que acreditamos estarem relacionados à manutenção e recuperação da saúde.

Na compreensão da doença e de sua posterior "cura" como fenômeno social, privilegiaremos a análise do papel desempenhado pelos sistemas de crença. Esta escolha realça a importância conferida ao imaginário e ao universo simbólico – construções historicamente determinadas – para a delimitação de identidades, individuais e coletivas, e das concepções que indivíduos e grupos fazem de si mesmos e dos outros.

A construção social do indivíduo, da pessoa, no âmbito dos terreiros de candonblé é desenvolvida gradualmente a partir, de um processo iniciático. A iniciação e a vivência em um terreiro são responsáveis pela instauração lenta e paulatina de uma visão de mundo e uma maneira de ser peculiar a um sistema de crenças que privilegia o corpo humano e a saúde. (BARROS; TEIXEIRA, 1989, COSSARD-BINNON, 1981, MAGGIE; CONTINS, 1980, TEIXEIRA, 1994,).

Nos relatos dos iniciados, estes deixam transparecer que a noção de equilíbrio esta diretamente associada à saúde:

> A valorização do equilíbrio e da ordem conduz à exigência de que todos os animais utilizados nos sacrifício que acompanham os rituais iniciáticos sejam perfeitos e em conformidade com outros de sua espécie, evidenciando assim, que tais noções são sinônimas de saúde, sendo esta considerada bem inestimável e próprio da natureza (BARROS; TEIXEIRA, 1989, p. 41).

Para os adeptos das religiões afro-brasileiras, a saúde e o bem-estar só poderão ser restabelecidos após o cumprimento de certas obrigações que, a partir daí, equilibrem sua relação com seu orixá. Esta relação poderá estar em desequilíbrio não só por conta de alguma falha deste para com seu orixá ou pai, mais também ter sido causada pela ação de malefícios, cujo objetivo encontra-se exatamente em desequilibrar física e emocionalmente o indivíduo, necessitando em ambos os casos a prescrição de ebós para que o equilíbrio/saúde possa ser restabelecido.

A descoberta do principal orixá do indivíduo é o primeiro passo para que se possa restabelecer o equilíbrio entre este e as forças da natureza, já que este é definido pela predominância de determinado elemento a ele associado na composição de seu corpo. Embora sejamos aquilo que simbolicamente nosso corpo represente, não quer dizer que outras composições também não sejam importantes no desvendar e restabelecimento da saúde/equilíbrio.

Assim, a relação entre os indivíduos e seus orixás genitores pode ser definida da seguinte maneira: ao elemento água, está relacionada todas as divindades femininas – as iabás – Nanã, Iemanjá, Oxum Oiá, Euá e Obá; ao elemento ar, Oxalá e Oiá (a última pode ser vista associada tanto ao elemento água como ao elemento ar); à terra, Ogum, Oxóssi, Obaluaiê, Irokô e Ossaim. Os orixás Oxumarê e Logunedé, embora masculinos, são considerados "meta-metá", estando por sua dupla essência associados tanto à terra como à água.

O corpo, morada dos orixás, na visão dos afro-brasileiros, constitui o principal objeto de atenção no concernente não só a aparência física, como também a manutenção da saúde. Sem este, o transe seria impossível, impedindo que fosse revivida a saga mítica daqueles considerados como ancestrais. Na verdade, o corpo humano, nesta visão de mundo pode ser

pensado como um microcosmo, embora determinadas partes específicas sejam fundamentais para o equilíbrio da totalidade. Esta concepção leva a que algumas destas partes sejam reverenciadas durante os rituais de iniciação e ritos profiláticos, como elementos integrantes do ser e responsáveis pelo equilíbrio e bem estar.

Olubajé: o mito revivido e representado

É neste contexto que iremos encontrar Obaluaiê, Oba(rei) lu (senhor) ayê (terra) Rei e Senhor da Terra. Vários são os nomes atribuídos a este orixá: Omo (filho) lu (filho do senhor); Sapatá e Xapanã, sendo que este último seria impronunciável, entre os afro-brasileiros pois estaria associado a sua mais terrível condição, a do deus da varíola.Todos os nomes remetem a um título do mesmo orixá: "Senhor do Mundo, Senhor da Terra e de todos os caminhos". Nomes populares entre aspas não tem referência

Sua origem, segundo Verger (1981, p. 212) e Barros (1998, p. 88), remonta a tempos imemoriais. "Este culto ultrapassa o território dos iorubás. Ele é muito antigo e provavelmente originário de Tapa". Estes relembram ainda um mito de Ifá em que "este orixá havia levado seus guerreiros em expedição aos quatro cantos da terra [...] chegando ao território Mahi, ao norte do Daomé (atual Benin)". Outro mito recolhido por Barros (1998) informa que:

> Os Mahis, habitantes do norte do Daomé, foram, durante algum tempo, massacrados pelos guerreiros de Obaluaiê. Resolveram então, consultar um babalaô, e, com ele, aprenderam uma maneira de acalmar *Xapanã* com oferendas de doburú (pipocas). Em seguida, o orixá tranqüilo e feliz, ordena a construção de um palácio e não mais retorna ao país Empé (BARROS, 1998, p. 100).

O Olubajé, seu principal ritual significa Olu (aquele que), Gba (aceita) Je (comer), ou Olu (aquele que) Bajé (come com). Este ocorre tradicionalmente nos meses de agosto ou setembro nas casas ou terreiros de candomblé das cidades do Rio de Janeiro, Salvador e em vários Estados nos Terreiros, originados da nação ketu, nagô ou jeje-nagô.

Esta cerimônia de caráter público tem como objetivo propiciar a saúde e o equilíbrio a todos os presentes. Constitui essencialmente um

grande rito profilático ou, nos dizeres de Teixeira (1994), um "grande ebó coletivo". Todos os presentes, iniciados ou não, podem usufruir deste benefício, desde que, nos dizeres do povo de santo, estejam com "o coração limpo".

O ritual ou cerimônia do Olubajé já foi magistralmente descrita por Barros (1998), no entanto gostaríamos de relatar nossas próprias observações. Esta se deu durante alguns anos no Ilê Axé Omim Werin Odara, em Cachoeira de Macacu, município do Rio de Janeiro, onde numa condição privilegiada, pudemos observar de perto os preparativos para o "banquete do rei", onde este convidava todos os necessitados e aflitos a virem com ele compartilhar de seu fausto.

A exemplo de Geertz (1989, p. 16-17), procuramos proceder a uma etnografia densa, onde todos os momentos rituais e as várias técnicas empregadas constituem os procedimentos necessários para que ao final o espetáculo/ritual seja levado a cabo de forma que venha preencher as expectativas de todos aqueles envolvidos, iniciados ou não.

O Olubajé, sem dúvida, constitui-se como uma das cerimônias mais dispendiosas do calendário afro-brasileiro, e para sua execução é necessário o envolvimento de toda a comunidade do terreiro, além da colaboração dos simpatizantes e devotos do orixá.

A preparação para o "ebó coletivo".

O dia amanhece cedo para a comunidade. Todos já estão de pé ao raiar do dia e de banho tomado, para que possam executar suas tarefas e dar início aos preparativos para a festa pública que deve acontecer ao anoitecer. Os primeiros procedimentos dizem respeito aos sacrifícios que acontecerão em honra de Obaluaiê e de sua família mítica, Nanã, sua mãe, e seus irmãos Oxumarê e Ossaim.

É interessante ressaltar que os quatro orixás que compõem a família Jê, como são chamados pelo "povo de santo" (alusão ao fato daqueles que seriam oriundos do país do Daomé) encontram-se associados à questão da saúde/bem-estar e equilíbrio. Obaluaiê, o senhor da vida e da morte, o médico dos pobres; Nanã, associada a lama original, logo ao nascimento e a morte; Oxumarê, o senhor do arco-íris e da fartura, mais

também como o grande feiticeiro; Ossaim, o patrono das folhas e dos remédios.

Assim, iniciam-se aos preparativos que antecedem os sacrifícios em honra de Obaluaiê e de sua família de forma que estes possam se realizar como reza o ritual de Babá Ibonã, o “pai da quentura”.

Por volta das 10:00 horas ou quando o sol se encontrar bem alto, após o término dos preparativos que antecedem o sacrifício, todos os presentes são incitados a tomarem seus lugares em ordem hierárquica, próximos a casa de Obaluaiê. Os ogãs, responsáveis pelo sacrifício, auxiliados por alguns dos filhos e filhas de santo (pois são estas nas casas jejê-nagô quem carregam os animais) começam então a separar aqueles que deverão ser sacrificados em honra do Senhor da Terra. Conforme os mitos, existe uma antiga disputa entre Obaluaiê e Ogum. Este, Senhor do Ferro e da Guerra, proclamava para si a supremacia sobre todos os elementos que levassem em sua composição o referido metal, logo, todos deveriam reverenciá-lo. Obaluaiê diz então: “que a partir daquela data, todos os seus sacrifícios deverão ser realizados não com faca, mas sim com uma pedra, e que seus animais sacrificiais deveriam ser abatidos sobre o chão, na terra, através de golpes”. Na narrativa deste mito, encontramos mais uma a associação explícita deste orixá com a terra, lugar de origem e para onde todos os seres humanos deverão retornar.

A disputa entre os dois orixás faz alusão a um tempo de guerras e conquistas entre os iorubás, no qual a disputa por territórios e reinos daria ao conquistador que mais terras conquistasse a supremacia sobre outros governantes.

Assim, tem início a entonação de cânticos que indicam que o sacrifício está começando. Todos acompanham agachados na esteira e de cabeça baixa, em sinal de respeito ao Senhor da Vida e da Morte. Após alguns minutos se ouve um grito de aspecto gutural, como se saindo da própria terra, indicando que o orixá já se encontra presente para receber suas oferendas. Todos saúdam o orixá com palavras de júbilo, *Atotô, Atotô*, significando “calma”. As ekedis então se dirigem a este para vesti-lo com uma banda de pano colorido sobre o dorso, adornando sua cabeça com uma rodilha do mesmo tecido entremeada de tecido branco. Após vestirem-no, pegam de um grande cesto repleto de doburús e jogam sobre os filhos e filhas de santo, que se encontram agachados, em sinal

de respeito e contrição. Os orixás como se ouvissem o chamado, tomam o corpo de seus filhos para compartilharem eles também do sacrifício oferecido ao Senhor das Doenças.

Os grãos de doburú/pipoca têm uma simbologia especial no culto deste orixá. Como este é conhecido como o patrono de todas as doenças de pele, estando associado principalmente a doenças eruptivas que causam feridas, estas por sua semelhança, lhe confeririam uma dupla polaridade, não só de figura representativa da própria doença, mais também daquela que possui poderes de cura.

Os orixás que se fazem presente são: Iemanjá, sua mãe adotiva que o salva da morte após este ter sido abandonado por sua mãe; Nanã, sua mãe biológica; Oxumarê, seu irmão e Oiá, sua mais constante companheira, que conforme dizem os mitos, teria sido a responsável pela confecção de uma esteira de palha para que o orixá ainda como uma criança enferma pudesse repousar.

Após o término do sacrifício, as "filhas de santo" de orixás femininos recolhem então os animais para que estes possam ser preparados para voltar em forma de iguarias para os pés do orixá. Muito já se falou sobre a culinária religiosa afrobrasileira, Lody (1991), Teixeira (1994) e Lima (2006), ressaltando-se a importância desta para a manutenção do ritual. Neste caso, podemos encontrar paralelo nos dizeres de Lévi–Strauss (1976, p. 71), para quem a "culinária é um meio através da qual a natureza é transformada em cultura". A culinária para *Atotô* se torna especialmente mais complexa, pois por ser um orixá capaz de punir aqueles que não lhe tratam com o devido respeito, percebe-se um misto de temor, de alegria e de cuidado ao tratar de seus axés (partes internas dos animais que compõe os pratos votivos). Para o preparo desses pratos, estão vetados o uso de faca ou quaisquer instrumentos cortantes, dando lugar a uma elaborada técnica no trato e preparo dos animais sacrificados.

Neste momento, observamos alguns dos filhos de santo, conversando com o orixá, pedindo saúde para aqueles que estão doentes e necessitam do seu auxílio, ao mesmo tempo em que pedem proteção para si e para os seus, relembrando a todo o momento que o Senhor da Vida, o Médico dos Pobres está presente.

Os que não se envolvem neste trabalho estão preparando o banquete que será servido ao anoitecer. São 21 comidas, com exceção da

comida de Xangô, outro orixá a quem se atribui uma rivalidade com Obaluaiê. Isto porque Xangô certa vez, teria dado uma grande festa em seu palácio e convidado todos os orixás, à exceção de Obaluaiê. Estes temendo sua cólera resolvem ir até seu palácio levando suas próprias comidas como sinal de desculpas pela indelicadeza cometida por Xangô. Obaluaiê aceita, mas faz chamar todos os seus súditos para que estes também possam participar do banquete. A partir de então, todas as comidas alusivas aos orixás participam do banquete, com exceção das de Xangô e de Ogum.

A Festa do Senhor da Terra

É chegada a hora da grande festa. Todos se preparam com esmero para receber os convidados, tanto os da terra quanto os de África. Diferente de outras festas por nós observadas, esta ocorre envolta em uma aura de mistério e certo temor. Todos se esforçam para não despertar a ira do Senhor das Doenças, pois é sabido que este costuma ser implacável com aqueles que lhe insultam. Os convidados, chegados ao cair da tarde, observam os preparativos, estes também em um silêncio diferente, compartilhando junto com os da casa de suas apreensões. Percebemos a presença entre os convidados de alguns visivelmente doentes, com gripes, alergias, dores de coluna e alguns casos de doenças mais graves como hipertensão e doenças cardiovasculares.

Desde cedo, o "barracão" já se encontra ornamentado com fios de "doburu" e de pequenas cabaças que serão ofertadas após a festa. Por volta das 21:00 horas tem início então o xirê. Este se desenrola como de costume, saudando os orixás masculinos e depois as iabás. O dono da festa, nesta ocasião é saudado por último, pois sua evocação e chamado provocará o transe por parte de seus filhos e daqueles que fazem parte de sua família mítica, seus irmãos Oxumarê e Ossaim, de suas mães Iemanjá e Nanã, além de Oiá.

Não tarda e ouvimos o seu grito, anunciando sua presença. Este logo é cercado pelas ekedis que possam a ajudá-lo a se preparar para dançar um pouco antes de ser recolhido a fim de ser vestido com sua roupa ritual e seus paramentos, para então ter início o banquete. Logo

após sua chegada, sua mãe adotiva, Iemanjá além de Oiá, também anunciam sua presença, indicando que estas também vieram compartilhar da festa em homenagem ao grande *Rei.*

Assim, todos os orixás presentes são recolhidos e um breve intervalo então é feito para que Obaluaiê e Oiá possam protagonizar para os presentes um dos momentos mais belos da noite: apresentaram aos convidados o próprio assentamento do orixá devidamente coberto e enfeitado de panos brancos, colocado dentro de um grande cesto, coberto de pipocas, carregado por Oiá, que vestida de branco e auxiliada por duas ou três ekedis, dança seguida por Obaluaiê, também vestido de branco. Esta parte do ritual consiste em que ambos os orixás dêem sucessivas voltas no "barracão", onde todos os presentes são presenteados com um punhado de pipocas dado simbolicamente e de fato pelo próprio orixá. Os orixás só são recolhidos após as ekedis e ogãs se certificarem de que todos os presentes já foram devidamente presenteados pelo orixá.

Este ritual, segundo o "povo de santo" representaria a recriação do momento em que o orixá, ainda em África, era alvo de maus tratos por parte do povo ao passar pelas aldeias, que assustado por suas feridas e aparência, o repudiavam expulsando-o. Agora, ele, ao contrário do que recebia generosamente repartia do seu axé para com aqueles que um dia o repudiaram. Os presentes ao receberem o punhado de doburu/pipoca, cerimoniosamente o passavam-na pelo corpo com o objetivo de se livrar de suas mazelas. Outros ainda comiam algumas e guardavam o restante para levarem para parentes que não puderam estar presentes atribuindo aos grãos o poder não só de curar enfermidades, mas também de preveni-la. Nesta postura de alguns presentes, podemos perceber estratégias terapêuticas pessoais que ampliam aquelas ritualizadas dando assim, um contorno particular ao "ebó coletivo".

Apresentação do Senhor da Terra

Após este momento, uma longa pausa é feita para que se possa vestir e ornamentar Obaluaiê, que agora retorna com seu traje ritual completo, justamente com seus convidados. Percebemos que as conversas entre os presentes giram em torno de algum caso que lembre a atuação

do orixá sobre algum problema relacionado à saúde, o que nos faz acreditar que para aqueles que ali estão, uns por gratidão, outros por súplica, o que importa realmente é poder compartilhar com o poderoso orixá um pouco de seu axé.

Algum tempo depois os alabês (tocadores de atabaques) carregam os instrumentos para o exterior, mais precisamente para a praça que fica em frente ao "barracão". Esta é formada por um largo de uns 20 metros de comprimento por uns 8 ou 10 dez de largura, rodeado por espessa vegetação e de árvores centenárias que acabam por conferir ao ambiente um cenário mágico e acolhedor.

Logo ouvimos os primeiros toques, indicando que a festa seria reiniciada. Percebemos a preocupação dos presentes em postarem-se nos primeiros lugares, de forma a ficar mais perto do orixá. Distintamente do momento anterior, agora se inicia o xirê a partir da casa de Obaluaiê.

A procissão tem início puxada pelo pai-de-santo que, soando o ajarim (sineta ritual), inicia um grande círculo acompanhado por uma filha de Oiá, que carregando esteiras de palha relembra a importância desta na constituição da saúde, pois os alimentos deverão ser dispostos sobre toalhas que recobrem as esteiras. Logo atrás desta, um filho de santo carrega um grande cesto contendo folhas de mamona (*Ricinus communis L. Euphorbacae*), ou *ewé lará funfun* que mais tarde servirão de prato onde serão depositadas as comidas. Os demais filhos e filhas de santo, que os seguem, de acordo com sua filiação carregam sobre a cabeça os alimentos de seus respectivos orixás. Os últimos a surgirem são os orixás por ordem de idade de iniciação terminando o cortejo com o dono da festa, Obaluaiê.

O traje ritual deste poderoso orixá merece algumas considerações, pois cada elemento disposto tem um significado que o remete diretamente a questão da saúde/doença. Segundo Barros (1998),

> Aqueles que lhe são consagrados têm a cabeça coberta pelo *aze* – vestimenta fabricada com ráfia – palha da costa. O nome em português faz alusão a uma certa palha proveniente da África. De forma cônica, as vezes lembrando uma coroa, ela cobre toda a cabeça alongando-se até bem abaixo das espáduas. Do peito ao joelho, o mesmo material recobre todo o corpo, formando uma veste singular que deixa perceber por vezes os braços e os pés nus. Em suas mãos o *xaxará*, cetro formado pelo conjunto das nervuras do dendezeiro, a palmeira;

> este objeto, símbolo do seu poder, contém, em seu interior, os *axés* do orixá (sua força mágica). Ornando o *xaxará* e ao mesmo tempo dando–lhe uma forma cônica, três tiras de couro: uma na base, outra no meio e a última na extremidade. Sobre estas tiras são bordadas figuras com pequenos búzios. Do seu ápice pendem três pequenas cabaças que como sabem alguns, contém os ungüentos, as feitiçarias e os remédios do médico dos pobres (BARROS, 1998, p. 96)

Após o círculo completo e de duas ou três voltas, todos os orixás postam-se de joelhos para ouvirem a prece entoada pelo pai de santo e pelos demais:

"E é é ajeninîỉyá	*A vós punidor*
ajeninìíyá	*punidor te pedimos*
Ago ajeninìíyá	*licença, punidor*
Máà ká lo	*não nos leve embora.*
Ajeninìíyá	*Ele pode castigar*
Ají nsùn aráayé	*e levar-nos embora,*
Ó ló ìjenîỉyá	
E wa ká lo	*mandar-nos embora de volta*
	correndo para o mundo (o outro,o dos mortos)
Sapada aráayé	*pode castigar e levar-nos embora,*
Ló ìjenîỉyà e wa ka lo,	*castigar os humanos.*
Ìjenîỉyà aràayé"	*os da terra*

O cântico nos revela um dos aspectos mais terríveis do orixá, sua ira para com aqueles que descumprem suas obrigações e a possibilidade de puni-los com a morte, levando-os embora para o reino dos mortos. Esta possibilidade extraordinária desperta o medo nos adeptos, pois contraria a perspectiva entre o povo de santo que acredita que após a morte, uma vez que tenham cumprido todas as etapas rituais e tenha sido uma pessoa de "bem", estes poderão voltar para junto de seus orixás genitores integrando assim a massa original, ou o axé coletivo.

Após este momento tem lugar a festa propriamente dita. Agora um segundo cântico é entoado de forma sistemática e melódica que perdurará durante todo o tempo em que os convidados estiverem sendo servidos. Durante este tempo, todos os orixás presentes dançam em volta

da mesa armada sobre o chão, até que todos os presentes tenham terminado sua refeição.

Aráayé a je nbó,	*Povo da terra, vamos comer e adorá-lo,*
Olugbàje a je nbó	*o senhor aceitou comer*
Aráayé a je nbó,	*Povo da terra, vamos comer e adorá-lo,*
Olugbàje a je nbó".	*o senhor da terra aceitou comer.*
Aráayé	

Os participantes devem seguir a orientação de comer, andando, pois o movimento é necessário para que o alimento tenha o efeito esperado. O movimento lembra o andar constante do orixá pelo mundo levando a saúde a quem precisa e, ao mesmo tempo, sua peregrinação como nômade e rejeitado, sem ter um lugar onde se fixar. A prescrição de não lavar as mãos após a refeição, mas de esfregá-las nos braços, pernas e nas demais partes do corpo, inclusive na cabeça, acreditamos estar associada diretamente à proteção contra as doenças de pele, principal característica deste orixá. Assim, os presentes estariam recorrendo ao princípio do axé, que tudo cura e protege.

As sobras dos alimentos dos presentes, segundo a tradição, deverão ser passadas no corpo, com a folha da mamona fechada para que possam assim cumprir a tarefa a que se destinam – a promoção da saúde –, e deverão ser recolhidas dentro de um grande cesto, sendo então retiradas do local. Os alimentos não consumidos dispostos em travessas são retirados e carregados sobre o ombro. Esta oposição entre a entrada dos alimentos sobre a cabeça e sua saída sobre o ombro simboliza a relação de oposição entre vida/morte/saúde/doença. As sobras, impregnadas de todas as mazelas dos presentes, são imediatamente despachadas após a festa pelos ogãs, de forma a não poluir o recinto, nem os membros da casa.

Após o banquete, quando todos devem ter sido servidos e após a retirada dos alimentos, todos se dirigem para o interior do barracão, para que agora o *Rei*, o Senhor da Terra, possa então falar de toda sua saga com guerreiro, conquistador, médico e punidor, proporcionada pela coreografia apresentada. Seu ritmo mais conhecido, o *opanijé*, retrata exatamente este título. Este é caracterizado por passos ritmados que ora

tendem para um lado, ora para o outro. Seus braços estendidos para os lados possibilitam a mão fazer um movimento que ora apresenta a palma da mão para cima, ora para baixo, significando que este tem o domínio do mundo de cima – a terra-saúde – e do mundo de baixo – o mundo dos mortos, deixando claro sua ambigüidade.

O banquete chega ao fim

Chega ao fim o banquete do Rei que, ano após ano, é oferecido nos terreiros de origem jeje-nagô, como forma de reverenciar o orixá, e em certa medida, para aqueles que compartilham da mesma visão de mundo, onde o objetivo principal estaria em celebrar a saúde através de um rito de comensalidade cujo sentido maior a ser alcançado pode ser atribuído a continuidade da própria vida.

A saúde para o "povo de santo", além de constituir uma dos fatores principais de sua conversão, é tida como um bem inestimável que, em sua visão de mundo, extrapola o conceito atribuído pelo senso comum. Nesta perspectiva, o corpo não só é pensado como morada do orixá, mas também se encontra diretamente associado a uma divindade e, por extensão, a um dos elementos primordiais e demais coisas a ela associadas.

Desta forma, segundo Barros:

> Sendo o corpo humano e a pessoa, vistos como veículos e detentores de axé, dá-se a necessidade de periodicamente, sempre cumpridos certos rituais, que possibilitem a aquisição e renovação desse princípio vital, responsável pelo equilíbrio ou saúde dos adeptos (BARROS, 1993, p. 47).

Assim, os vários rituais terapêuticos da religião afro-brasileira e em especial o Olubajé têm como objetivo principal a organização de forças múltiplas capazes de restabelecerem o equilíbrio e o bem-estar dos adeptos. Ao se louvar o Senhor dono da terra, busca-se garantir não só a vida material e a sobrevivência através da refeição comunal, mas também afastar a morte, a doença e o desequilíbrio tanto material quanto espiritual, de todos os participantes, sejam eles adeptos ou não.

A dramatização dos mitos e dos ritos busca articular de forma harmoniosa forças opostas na tentativa de estabelecer um equilíbrio entre

o mundo natural – a promoção da saúde – e o mundo sobrenatural – capaz de trazer desequilíbrios e doenças. A ponte entre estes dois mundos é estabelecida através da ingestão dos alimentos sagrados, não só os de *Obaluaiê/Omolú*, mas de todos os orixás presentes simbolizados em suas comidas/oferendas principais.

O restabelecimento do equilíbrio perturbado, segundo Gadamer (1994), demanda levar em consideração a experiência da própria doença, cuja perspectiva consiste em considerar o paciente na integridade de sua vida e em interpretar sua dor e sofrimento como signos portadores de uma dimensão coletiva. Neste sentido, o ritual do Olubajé pode ser pensado com um grande "ritual coletivo de saúde", onde os indivíduos presentes, adeptos ou não, buscam encontrar alívio para suas dores no contato com a divindade. Estas, segundo a visão do povo de santo, estariam irremediavelmente associadas a uma ação do sobrenatural, podendo manifestar-se através da doença, como punição de seus orixás patronos, ou alvo de desequilíbrios causados pela ação de demandas e disputas materiais. Para estes, se a doença tem uma explicação lógica coincidente com sua visão de mundo e experiências pessoais, logo a busca pela cura/equilíbrio só pode ser encontrada no mesmo local de origem.

A explicação para a recorrência de grande número de indivíduos ao ritual do Olubajé poderia ser explicada através da cultura do "médico ferido". Para os adeptos, O*molú/Sapata* traz em seu corpo os múltiplos signos da saúde/doença. Seu corpo coberto mostra através das chagas que este é capaz de trazer alívio/cura; que este mesmo excluído quando em vida por aqueles que o discriminavam por sua aparência transfigurada, é capaz por já ter sido/ser ele próprio um doente, restituir a saúde

Segundo Caprara (1998, p. 132), uma importante tradição vem se desenvolvendo nos últimos anos na antropologia médica, cujos autores, como Byron, Good, Arthur Kleinman, Giles Bibeau e Allan Young, interpretam a doença como um produto culturalmente determinado. Nesta perspectiva, a doença é vista não como entidade, mas como modelo organizado em uma rede semântica, em um modelo explicativo, numa estreita relação entre modelos econômicos e sociais. Neste modelo, a cultura passa a organizar a experiência da doença e do comportamento em diversas sociedades, produzindo nestes processos metáforas e símbolos particulares que os ligam à doença.

O ritual do Olubajé representaria então, além de uma prática profilática coletiva, a maneira que os adeptos do candomblé têm para expurgar, o desequilíbrio momentâneo representado pela doença. Esta traria contornos que extrapolariam a uma prática médica convencional, visto que, para estes, a inscrição da doença estaria intimamente ligada à prática cotidiana, cuja explicação estaria intimamente relacionada a uma determinada prática cultural. Assim, a experiência religiosa seria o mecanismo responsável por possibilitar a transformação de um corpo doente em um corpo saudável, promovendo a reorganização do cotidiano.

Vários autores relatam estudos que tratam de processos terapêuticos desenrolados no interior de grupos religiosos, cujo objetivo principal reside em minimizar a experiência da dor e aflição. Sarti (2001) diz que a dor pode ser explicada claramente entre a relação estabelecida pelo indivíduo e a sociedade. Neste caso específico, a doença/sofrimento/dor estariam intimamente ligadas à postura dos indivíduos e sua maneira de lidar com elas. A incursão pelo ritual possibilitaria ao indivíduo doente uma forma mais amena de lidar não só com sua própria responsabilidade por seu estado desequilibrado, como também obter elementos que o levassem a encontrar respostas para determinados comportamentos.

No imaginário do "povo de santo", todos são capazes de uma forma ou de outra, de saber os motivos que geram estados de desequilíbrio e aflição. A presença no ritual significaria o reconhecimento de uma própria consciência que buscaria encontrar o caminho através da aceitação deste estado momentâneo de desequilíbrio, de um caminho de redenção que, reconhecido e atestado pela comunidade e principalmente com a aquiescência do orixá, poderia ser enfim debelado.

Para Mota e outros (1998), os rituais encerrariam um domínio especial de ação que, rompendo com os parâmetros da vida cotidiana, exigiria de seus participantes uma profunda mudança de atitude. Ao mesmo tempo estabeleceriam um diálogo especial com o mundo dos dramas e aflições cotidianos, representando-o segundo novos ângulos. Ao aceitarem os desígnios da doença como uma punição a ser cumprida, os adeptos e indivíduos estariam contribuindo de forma particular para o seu fim.

Diante da complexidade do ritual, o grupo em questão – adeptos e convidados - reafirma sua solidariedade intra e extras muros, através

da garantia da saúde física e social de seus membros, na medida em que se opõem duas instâncias antagônicas representadas por sua visão de mundo: saúde/doença, vida/morte. O equilíbrio entre estas duas forças se faz necessário para a afirmação daquilo que se torna elemento indispensável para o povo de santo: a manutenção da saúde. Neste sentido o ato de comer é muito mais do que uma questão fisiológica, este representaria a possibilidade de através da ingestão do sagrado representado simbolicamente nos grãos e nas carnes, o caminho para a manutenção da saúde.

A realização do ritual serve não só para alimentar o axé coletivo do grupo, mas também para sua distribuição. A comunidade acredita que os procedimentos efetivados servem, além disso, paras garantir sua cota de fartura e prosperidade, possibilitando o equilíbrio necessário para enfrentar mais um ano de incertezas e angústias. No Olubajé, especialmente, pode-se perceber a lógica que rege e orienta o pensamento religioso afro-brasileiro. Este não se prende apenas à reprodução das comunidades, mas sim à valorização da solidariedade grupal, além da comunhão e da comunicação, complementaridade entre o sagrado e o profano, possibilitando desta maneira a ligação necessária entre os seres humanos e os orixás.

Referências

BARROS, J. F. P. de. **O banquete do rei... Olubajé:** uma introdução á música sacra afro-brasileira. Rio de Janeiro: UERJ, 1998.

______. **O segredo das folhas:** sistema de classificação de vegetais em terreiros jéje-nagô do Brasil. Rio de Janeiro: Pallas: UERJ, 1993.

______. ; TEIXEIRA, M. L. L. O código do corpo: inscrições e marcas dos orixás. In: MOURA, C. E. M. de. (Org.). **O teu sinal está no corpo**. São Paulo: EDUSP, 1989.

______. Corpo fechado/corpo curado**. Revista do Rio de Janeiro**, v. 1, n. 2, p. 23-31, 1994.

CAPRARA, A. O médico ferido: Omulu nos labirintos da doença**.** In: ALVES, Paulo César; RABELO, Miriam Cristina (Org.) **Antropologia da saúde**. Rio de Janeiro: Relume Dumará, 1998.

COSSARD-BINON, G. A filha de santo. In. MOURA, C. E. M (Org.). **Olóòrisà.** São Paulo: Agora, 1981.

GADAMER, H. G. **Dove si nasconde la salute**. Milano: Raffaelo Cortina, 1994.

GEERTZ, C. **A interpretação das culturas.** Rio de Janeiro: Guanabara, 1989.

LÉVY-STRAUSS, C. **Totemismo hoje**. Lisboa: Edições 70, 1976.

LIMA, V. da C. As dietas africanas no sistema alimentar brasileiro. In. CAROSO, C.; BACELAR, J. (Org.) **Faces da tradição afro-brasileira:** religiosidade, sincretismo, anti-sincretismo, reafricanização, práticas terapêuticas. 2. ed. Rio de Janeiro: Pallas; Salvador: CEAO, 2006.

LODY, R. **Santo também come:** um estudo sócio cultural da alimentação cerimonial em terreiros afro-brasileiros. Rio de Janeiro: Arte Nova; Recife: IJNPS, 1991. (Série Estudos e Pesquisas).

MAGGIE, Y.; CONTINS, M. Gueto cultural ou a umbanda como modo de vida. In: VELHO, G. (Org.). **O desafio da cidade**. Rio de Janeiro: Campus, 1980.

MOTA, S. et al. Comparando experiências de aflição e tratamento no candomblé, pentecostalismo e espiritismo. In: ENCONTRO ANUAL DA ANPOCS, 22, Caxambu. **Anais**... Caxambu: ANPOCS, 1998. 37p.

RABELLO, M. C. Religião, ritual e cura**.** In: ALVES, P. C.; MINAYO, M. C. [Org.]. **Saúde e doença, um olhar antropológico**. Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 1998.

TEIXEIRA, M. L. L. **A encruzilhada do ser:** representações sobre a (lou) cura em terreiros de candomblé. 1994. Tese (Doutorado) - Departamento de Antropologia, Universidade São Paulo.

SARTI, C. A. A dor, o indivíduo e a cultura**. Revista Saúde e Sociedade**, v. 10, n. 1, jun. 2001.

VERGER, P. **Orixás**. Salvador: Corrupio, 1981.

Mapa conceitual aplicado em educação nutricional[1]

Silvana Lima Guimarães França

Introdução

Os mapas conceituais, também chamados mapas cognitivos, constituem hoje um instrumento metodológico aplicado à avaliação de conhecimentos. Concebidos, inicialmente, como método de aprendizagem nas ciências da educação, eles evoluíram como método de avaliação de conhecimentos. Algumas pesquisas nestes últimos tempos os utilizam no domínio da educação do paciente. Nesse sentido, este trabalho inscreve-se neste movimento. Trata-se de uma experiência de aplicação do referido instrumento no âmbito da educação do paciente e, mais particularmente, em educação nutricional.

A educação do paciente situa-se na interface das ciências da saúde e da educação. É uma prática de saúde relativamente recente, progressivamente integrada no tratamento de pacientes portadores de doenças crônicas, conforme afirmam d´Ivernois e Gagnayre (1995). Para estes autores, seu objetivo é desenvolver a autonomia do doente crônico, representada por comportamentos adaptados ao tratamento da sua doença ao longo de toda a vida.

A educação do paciente está em estreita relação com a educação nutricional, pois a questão alimentar constitui um aspecto fundamental no tratamento de pacientes portadores de doenças crônicas. A educação nutricional se define, segundo Dieken (1991), como um processo que permite o desenvolvimento de mudanças de hábitos e comportamentos de forma permanente, voluntária e consciente ao longo do tempo. É relevante sublinhar nesta definição, sobretudo, o aspecto do comportamento alimentar, do qual Apfeldorfer (1997) ressalta a complexidade, devido a seu caráter subjetivo, fator que impede a redução do problema a um simples aspecto de orientação dietoterápica. O comportamento alimentar aparece assim como reflexo da personalidade do indivíduo, "com suas forças e fraquezas, [...] suas crenças mais ou menos racionais, mas também [...] sua história familiar e pessoal" (APFELDORFER, 1997, p. 59).

Esta complexidade recai sobre o aspecto avaliativo da educação, como explicam Golay e outros (1998). Segundo estes autores, a avaliação em educação nutricional é difícil e mostra uma inadequação entre a informação nutricional e a formação do paciente principalmente no que concerne a mudança de hábitos alimentares. Para eles, os comportamentos

alimentares são influenciados por diversos fatores: psicológicos, econômicos, socioculturais, religiosos, emocionais, estéticos, familiares, éticos e científicos. Neste sentido, um programa de educação nutricional não deve limitar-se à informação. Esta é insuficiente para incorporar no cotidiano as mudanças alimentares. Um processo avaliativo neste nível deve, então, considerar esta complexidade.

Desse modo, a avaliação do paciente aproxima-se muito de uma avaliação formativa, consideram d'Ivernois e Gagnayre (1995). Trata-se de uma avaliação em curso de aprendizagem, que tem como objetivo sensibilizar o educando sobre o caminho que ainda lhe resta a percorrer para o alcance dos objetivos pedagógicos.

A utilização dos mapas conceituais, como instrumento de avaliação de conhecimentos, apóia-se sobre as evoluções teóricas contemporâneas, concernindo à aprendizagem e em particular aos princípios da psicologia cognitiva. De fato, como evidencia Ausubel (1968 apud MARCHAND, 1997), as pesquisas sobre o processo de aprendizagem demonstram que a aprendizagem de um paciente em curso da educação será influenciada pela bagagem de conhecimentos que possui este paciente antes mesmo de ser educado. Os mapas vão assim aparecer num momento de busca de formas apropriadas para evidenciar os conhecimentos precedentes de um paciente, a fim de focar sua educação sobre suas reais necessidades.

Referindo-se à sua origem, os mapas conceituais foram criados nos anos 80 por e Novak e Gowin (1989) com o objetivo de ajudar os estudantes a organizarem seus conhecimentos. No início, então, tratava-se de um método de aprendizagem. Segundo estes autores, um mapa conceitual é uma representação gráfica da organização de conhecimentos de um indivíduo sobre um tema qualquer a partir de um conceito central. O método dos mapas conceituais, aplicado ao nosso tema de interesse, permite representar a organização de conhecimentos de um paciente antes da educação e de apreciar as modificações, podendo estas ser provocadas por esta educação, explica Marchand (1997). Para ela, os interesses deste método em educação do paciente são múltiplos: ele permite, por exemplo, evidenciar os conhecimentos anteriores de um paciente, seus projetos e/ou preocupações, ou ainda, possibilita ao paciente e ao profissional de saúde visualizar as aprendizagens realizadas, além de evidenciar os conhecimentos errados e/ou conhecimentos parciais de um paciente.

No que concerne ao objetivo geral, este trabalho situa-se na perspectiva de avaliar o interesse e os limites dos mapas conceituais, como um instrumento metodológico, permitindo analisar a organização das representações cognitivas de pacientes no âmbito da educação nutricional. O objetivo em particular é o de poder contribuir à reflexão sobre a utilização deste instrumento a partir de uma experiência concreta. As vantagens e inconvenientes da *démarche* escolhida são particularmente consideradas como objeto fundamental de discussão neste trabalho. Partiu-se do pressuposto que este instrumento permite evidenciar os conhecimentos anteriores dos pacientes, bem como avaliar suas mudanças.

A fim de alcançar o objetivo, este trabalho está estruturado da seguinte maneira: em um primeiro momento, apresenta-se o quadro metodológico geral da pesquisa. Nesta etapa do trabalho é importante apresentar a definição dos parâmetros de construção/elaboração e de análise dos mapas. Em seguida, apresenta-se a análise dos mapas propriamente dita, seguindo duas abordagens: a primeira, referente ao conjunto dos pacientes (conjunto dos mapas), que obedece a um registro quantitativo de análise, e, a segunda tratando particularmente de cada paciente. Esta última abordagem segue essencialmente um registro qualitativo de análise, porém, comportando também um tratamento quantitativo dos dados, como um complemento de análise. Finalmente, conclui-se o trabalho ressaltando os limites e as possibilidades da *démarche* escolhida, na perspectiva de uma análise crítica do instrumento.

Metodologia

Este trabalho inscreveu-se no quadro de uma colaboração entre as seguintes instituições: Divisão de Ensino Terapêutico para Doenças Crônicas (Hospital Universitário de Genebra), Centro Colaborador da Organização Mundial de Saúde (OMS) e Laboratório de Pedagogia da Saúde (Universidade Paris Nort).

A pesquisa de campo desenvolveu-se durante os meses de janeiro e abril de 1999, a partir de visitas na Divisão de Ensino Terapêutico para Doenças Crônicas (Hospital Universitário de Genebra), entrevistas (pré-teste e pós–teste) e mapas conceituais com cada paciente escolhido durante as jornadas de hospitalização de diabéticos.

A Divisão de Ensino Terapêutico para Doenças Crônicas (3HL), situada no terceiro andar do Hospital Cantonal de Genebra, desenvolve um serviço especializado em diabetes. Segundo Lacroix e Assal (1998), o objetivo no momento da sua criação foi desenvolver a autonomia dos pacientes, tornando-os capazes de assegurar eles mesmo seus tratamentos. Este serviço é constituído por uma equipe multidisciplinar de profissionais competentes em diabetologia clínica. Seu objetivo é oferecer aos pacientes não somente uma abordagem somática, mas também uma abordagem pedagógica e psicológica.

O 3HL é composto por médicos, enfermeiros, nutricionistas, psicólogos, pedagogos e auxiliares de enfermagem. Esta unidade se autodefine como um centro semi-aberto no meio hospitalar, com atividades terapêuticas, quais sejam: Hospitalização de pacientes diabéticos, durante uma semana (a unidade recebe novos grupos de pacientes a cada semana); Jornadas Ambulatoriais a Tema, considerada como um acompanhamento, ou seja, uma maneira de avaliar e de reforçar o programa de educação da semana. Esta é centrada sobre as dificuldades que os doentes encontram cotidianamente na gestão de sua patologia. Esta atividade é realizada sete dias por ano; Hospitalização de obesos, durante duas semanas consecutivas. Trata-se de uma atividade realizada duas a três vezes por ano; Consulta de obesidade – realizada uma vez a cada semana; Colaboração com outros serviços especializados em outras doenças crônicas (asma, parkinson, lombalgias, entre outras). Esta atividade, realizada no prédio anexo desde 1996, comporta a realização de projetos de acompanhamentos de outros serviços sobre a maneira como estes tratam e acompanham seus pacientes.

Esta pesquisa considera alguns aspectos característicos da pesquisa qualitativa, como o interesse por uma amostra mais restrita, um estudo mais profundo com entrevistas semi-estruturadas com apoio freqüente de um guia de entrevistas que contém normalmente questões principais utilizadas como pontos de referências. Também, vale dizer, há uma relação com a abordagem quantitativa, sendo esta secundária, em nível de importância (DESLAURIERS, 1991).

De fato, a amostragem pouco extensa inscreve-se nessa perspectiva de pesquisa. Além de terem sido realizadas entrevistas semiestruturadas (não dirigidas em relação ao conteúdo e dirigidas sob a forma); foi

efetuada a descrição do discurso dos pacientes. Também, alguns aspectos numéricos não foram rejeitados (foram utilizados, inclusive, na descrição). O discurso dos pacientes permitiu obter um conhecimento no nível cognitivo de suas representações.

Quanto à amostra, os pacientes recrutados para a pesquisa estavam hospitalizados na Divisão de Ensino Terapêutico para Doenças Crônicas, dentro de um Programa de Hospitalização para Diabéticos. Para participar da pesquisa, os pacientes deveriam preencher dois critérios fundamentais: deveriam apresentar sobrepeso ou obesidade e não deveriam ter seguido anteriormente um programa de educação terapêutica.

Caracterização: nossa amostra foi constituída por 8 pacientes diabéticos (4 Diabéticos Não Insulino-Dependentes (DNID) e 4o Diabéticos Insulino-Dependentes (DID), 3 do sexo feminino e 5 do sexo masculino. Todos apresentavam problemas ponderais. Tratou-se de 4 pacientes obesos, com Índice de Massa Corporal (IMC) entre 30 e 39,99, e 4 outros com sobrepeso (IMC entre 25 e 29,99) que, segundo eles, nunca tinham participado de nenhum programa de educação terapêutica. Estes pacientes apresentavam idades entre 41 e 76 anos. Em relação ao nível de escolaridade, a maior parte tinha uma formação universitária.

A elaboração de um mapa conceitual implica, inicialmente, na escolha de um conceito central. Este se constitui como eixo que desenvolverá todo o conjunto de representações do paciente. Ele é, então, a temática de referência, permitindo o início da discussão que deverá culminar com a construção do mapa. Nesse sentido, deve ser expresso sob a forma de uma palavra considerada comum, a fim de facilitar a entrevista.

O conceito central escolhido foi "gordura". A escolha desta palavra está estreitamente ligada à característica da amostra, (constituída por pacientes diabéticos apresentando problemas ponderais). O objetivo foi evidenciar seus conhecimentos sobre a dietética, assim que, suas concepções sobre a alimentação, o comportamento alimentar e a experiência com o regime.

Aplicação do mapa conceitual (pré e pós-teste): O pré-teste do mapa tem por objetivo acessar os conhecimentos anteriores do paciente, ou seja, antes de seguir o programa de educação proposto pelo hospital. Sua aplicação consiste, num primeiro momento, escrever o conceito *gordura*

no meio de uma folha em branco e solicitar ao paciente expressar o que este conceito lhe evoca. O objetivo é apresentar a expressão do paciente, conceitos pensados, naquele momento. O número de termos não foi limitado. Todos os primeiros conceitos reunidos constituem o que foi chamado *primeiro nível* do mapa. Foi anotada, então, a ordem de aparição de cada um desses primeiros conceitos expressos (partiu-se da hipótese que eles podem constituir as preocupações maiores do paciente em relação à *gordura*). Num segundo momento, denominado *fase de explicitação*, retomam-se cada um desses conceitos anunciados e solicita-se ao paciente expressar as ligações que ele estabelece entre cada um desses conceitos e o conceito central. Durante esta *fase de explicitação* as questões apresentadas têm sempre um caráter aberto, por exemplo: "o que obesidade quer dizer para você?". À medida que a entrevista avança, o paciente expressa novos conceitos ou termos em ligação com os precedentes. Estes últimos, expressos de uma maneira espontânea, seguem os questionamentos. Desta maneira, foi obtida ao final da entrevista (aproximadamente 30 minutos), uma representação densa da organização de conhecimentos do paciente sobre o tema em questão.

No pós-teste, o objetivo da aplicação do mapa conceitual foi de poder acessar aos conhecimentos do paciente após ter seguido o programa de educação terapêutica proposto pelo hospital. A perspectiva era de poder observar o nível de modificações dos conhecimentos do paciente entre os dois momentos. Tratou-se fundamentalmente de uma abordagem comparativa. As modificações verificadas foram consideradas induzidas pelo processo de educação vivenciado pelo paciente.

O procedimento de aplicação do mapa no pós-teste seguiu o mesmo caminho utilizado do pré-teste. Neste momento, não foi considerado o mapa anterior. Foi efetivamente um novo mapa aplicado a cada paciente (sempre com a mesma temática, bem evidentemente); o que permitiu a expressão das idéias do paciente naquele momento, sem que ele pudesse se reportar ao seu mapa precedente. Esta escolha metodológica quis afirmar a expressão espontânea do paciente como meio para fazer eclodir seus conhecimentos. Assim, como no pré-teste, o paciente não participou da construção propriamente dita do seu mapa. É necessário remarcar também o período de aplicação do pós-teste: logo após uma semana do programa terapêutico educativo.

Este trabalho traz dois tipos de análise dos mapas conceituais. Um, mais geral, relativo ao conjunto dos pacientes e possui um registro essencialmente quantitativo. Ele foi representado por duas tabelas. Outro, mais individualizado, representa cada paciente dentro da sua singularidade. Este possuiu um registro tanto quantitativo quanto qualitativo (com a primazia do segundo) e apoiou-se em oito quadros elaborados a partir dos mapas conceituais de cada paciente. Constituíram-se no suporte para a descrição dos mapas. Sendo assim, foi proposto um plano particular de análise representado sob a forma de quadros. Isto foi possível graças a um procedimento de categorização dos termos encontrados no mapa.

O nível de análise individualizada se apoiou no procedimento de categorização de termos do mapa. Tal procedimento permitiu a construção de um quadro ilustrativo dos dois mapas para cada paciente entrevistado. Este quadro funcionou como suporte de análise. Ele identificou os primeiros conceitos do paciente, bem como o número de ligações associadas a cada um desses primeiros conceitos com suas respectivas naturezas. Esta análise foi ancorada sobre o que foi denominado o *primeiro nível* do mapa conceitual.

Definição do primeiro e segundo nível do Mapa Conceitual

Foi proposta então uma leitura de cada mapa constituído por dois níveis. O *primeiro nível* correspondeu a todos os conceitos expressos espontaneamente pelo paciente, a partir do conceito central. Estes foram denominados de *primeiros conceitos.* O segundo nível se inicia a partir da chamada *fase de explicitação.* Todos os conceitos que aparecem a partir desta fase foram considerados como *conceitos do segundo nível* do mapa conceitual.

Sendo assim, considerando a complexidade inerente a todo mapa conceitual, decidiu-se focar a análise sobre este primeiro nível. Esta escolha leva em consideração, fundamentalmente, o aspecto seguinte: partiu-se do pressuposto que neste nível as expressões espontâneas do paciente são preponderantes. Trata-se do momento que o paciente evoca seus

primeiros conceitos, inferindo ou sugerindo suas preocupações maiores em relação à *gordura.*

Se os primeiros conceitos delimitaram o quadro de análise, mais particularmente, definiram-se dois critérios fundamentais: entre os primeiros conceitos evocados pelo paciente, escolheu-se o aprofundamento pelo primeiro conceito expresso, denominado de *primeiro conceito* e, por aquele que possuía o maior número de ligações, denominado de *conceito de superordinação*.

Por que a escolha desses dois critérios? Primeiro, foram considerado os conceitos como preocupações do paciente, no caso *gordura.* Escolheu-se, portanto, identificar qual a primeira preocupação, para compreender em seguida, como ele a representava. No mapa conceitual, a idéia de hierarquização é importante (NOVAK; GOWIN, 1989) e neste aspecto buscou-se conhecer, o *conceito de superordinação,* ou seja, aquele que possui o maior número de ligações, para observar de que maneira o paciente o explica. Sendo assim, acessou-se o que pareceu ser essencial para o doente, em relação à *gordura.*

Neste trabalho, a noção de *conceito* foi empregada como a representação de uma idéia. Fundamentou-se a definição proposta por Raynal e Rieunier (1997, p. 82) que consideram *conceito* como "uma idéia geral e abstrata, atribuída a uma categoria de objetos com características comuns, e permitindo a organização dos conhecimentos". Estes autores distinguem, portanto, esta definição daquela de *conceito concreto* entendido como "um conceito cujos representantes podem ser tocados, manipulados, mostrados". Tal definição também foi considerada. Ela pareceu pertinente todas as vezes que os pacientes expressavam exemplos sobre a dieta, quer dizer, exemplos de preparação com a quantidade dos alimentos bem precisas. Pois, esses exemplos ilustravam seus hábitos alimentares. Aliás, eles expressavam, muitas vezes, exemplos de seus contextos, de suas realidades, fator que constitui um aspecto fundamental numa proposta de educação nutricional. Entretanto, é preciso esclarecer que esses *conceitos concretos* aparecem apenas no *segundo nível* do mapa. É a eles, portanto, que se deve reportar a maior parte dos casos de explicação de um conceito de primeiro nível, visível na associação de idéias veiculadas pelas ligações. Eles são então, muitas vezes utilizados para esclarecer a explicação de um conceito do primeiro nível.

Se a análise foi centrada sobre o primeiro conceito e o de superordinação, ela não se reduziu a esses dois termos. Foram identificados também os *conceitos repetidos* e os *conceitos novos* expressos no pós-teste (aliás, estes, em certos casos, corresponderam ao *primeiro conceito* ou ao de *superordinação*).

Foram considerados *conceitos repetidos,* todas as idéias repetidas no pós-teste. É importante ressaltar que as palavras similares, muitas vezes sinônimas, não desenvolviam sempre as mesmas idéias no pós-teste. Neste caso, elas não foram consideradas como *conceitos repetidos.* O inverso também foi considerado. Algumas vezes, os pacientes desenvolviam uma mesma idéia do pré-teste no pós-teste utilizando termos (palavras) diferentes. Neste tipo de situação, mesmo com suas diferenças semânticas, elas foram consideradas como *conceitos repetidos.* Por outro lado, todas as idéias inéditas expressas pelos pacientes no pós-teste, foram consideradas como *conceitos novos.* Trata-se então, de novas compreensões (ou concepções) expressas (ou não) por termos já presentes no pré-teste.

O objetivo deste procedimento é de poder, através da identificação das idéias que se repetem entre os dois mapas ou aquelas que são novas no pós-teste, acessar ao grau de mudança do conhecimento do paciente. Estes dois termos (*conceitos repetidos e conceitos novos*) possuem um registro quantitativo e qualitativo de análise. Quantitativo, como indicador do grau de mudança da representação do paciente, particularmente visível desde que são apresentados no quadro (pode-se mesmo contar no quadro seus números respectivos). Qualitativo, quando descreve a significação da idéia que possuem esses dois termos.

Nesta perspectiva comparativa entre os dois mapas de cada paciente e também considerando o primeiro nível dos mapas, a análise permitiu acessar o grau de mudanças das ligações e de suas naturezas respectivas. A identificação do número de ligações e de suas naturezas, respectivamente, associada a cada um dos primeiros conceitos, constitui também outro indicador do grau de mudança do conhecimento do paciente entre seus dois mapas. Identificar o número de ligações em cada mapa representa a apresentação de certos dados quantitativos que são complementares à análise. Eles funcionam mesmo como suportes para a análise.

Entretanto, ultrapassando a possibilidade de quantificar as ligações, é preciso considerar o contexto da compreensão de um mapa conceitual. As ligações são os elementos que permitem a organização do pensamento do paciente. Eles oferecem, por assim dizer, coerência ao mapa, estruturando-o.

Como noção, que é preciso decodificar, foi considerado ao longo desse trabalho a ligação com o sentido que o paciente dava entre os conceitos. Se um mapa conceitual é compreendido através de suas ligações (produtoras de sentido) entre os conceitos, buscou-se explorá-las um pouco mais definindo suas naturezas. Neste sentido, cinco tipos de ligações foram identificados nos mapas (sempre considerando o primeiro nível, bem evidentemente):

· *Causa – efeito:* Como seu próprio nome o sugere, esta ligação revela uma relação de causa e efeito entre os conceitos. Os mapas fazem aparecer muitas vezes palavras ou expressões como *"por causa de", "leva a", "provoque", "isto dá", etc.*

· *Condicional:* Igualmente muito evidente, ela denota uma condição entre os conceitos. Os pacientes expressavam as palavras *"quando", "se", etc.*

· *Conduta a manter:* Neste caso, foram consideradas todas as vezes que os pacientes revelavam algo a colocar em prática, como por exemplo: *"é preciso fazer", "é preciso começar", "nós devemos", etc.*

· *Finalidade:* Os pacientes expressavam um objetivo a alcançar, isto foi traduzido simplesmente pelo advérbio *"para".*

· *Explicitação:* Neste caso, foram consideradas as explicações mais gerais, quer dizer, os esclarecimentos em relação aos conceitos, mesmo se às vezes eles não eram perfeitamente claros. Neste caso, o discurso era caracterizado por *"é um", "é uma", "porque", "quer dizer" etc.*

É preciso ressaltar um dos parâmetros fundamentais deste processo: o fato que esta análise é sustentada numa perspectiva comparativa entre os dois mapas. É justamente isso que expressam os

quadros à primeira vista. Estes fixam o quadro a partir do qual se desenvolverá a análise. Eles possuem assim o papel de suporte para descrever os mapas. Apresentando os primeiros conceitos (mais particularmente o *primeiro conceito e o de super-ordinação (junto ou separado?))* e seus números de ligações associadas, assim que suas naturezas, os quadros propõem uma primeira leitura do mapa neste primeiro nível. Eles se apresentam assim, como uma tentativa de tradução do que quer dizer o mapa. Eles representam uma espécie de *"fotografia"* reduzida do mapa, tomada sob um ângulo (disposição) particular.

A partir desse ângulo fixado pelo quadro, a análise se desenvolveu através de três aspectos imbricados:

Em primeiro lugar, a análise consistiu em descrever o *primeiro conceito* e o de *super-ordinação* no pré e pós-teste. Esta descrição se apóia sobre uma tradução das ligações que lhes são associadas, e, sobretudo àquelas que são associadas ao conceito central. Este movimento de leitura/compreensão da representação do paciente, pela significação das ligações, faz aparecer novos conceitos pertencentes ao segundo nível. Este procedimento faz emergir algumas temáticas importantes ligadas à questão da representação dos conhecimentos. São estas temáticas que vão orientar a direção da análise (ou da leitura). Assim, não é possível identificar anteriormente do que "falará" o mapa. É somente após uma leitura destas ligações que é possível identificarmos os aspectos considerados importantes. Trata-se neste momento da análise de um procedimento fundamentalmente qualitativo, fundamentado sobre a busca dos sentidos atribuídos aos conceitos-chave do mapa (*primeiro conceito e superordinação).*

O segundo movimento da análise aberta por este quadro consistiu em identificar os *conceitos repetidos* e os *conceitos novos* no pós-teste. Há uma dupla perspectiva. De um ponto de vista qualitativo, este procedimento limita-se a compreender o sentido desses dois termos no pós-teste. Não se buscou aqui fazer aparecer algumas temáticas, como no momento anterior. De um ponto de vista quantitativo, procedeu-se à contagem desses termos, cujo resultado constituiu-se como indicador do grau de mudança dos conhecimentos do paciente, como foi explicado anteriormente.

O terceiro movimento da análise aberta pelo quadro foi marcado sob o signo de uma abordagem exclusivamente quantitativa. Tratou-se de um complemento das análises anteriores na perspectiva de uma leitura quantitativa. A preocupação foi fornecer um olhar instantâneo dos dois mapas de onde se identificaram indicadores da representação dos conhecimentos do paciente. Isso consistiu, então, em comparar os dois mapas (pré e pós-teste), considerando: a) o número de primeiros conceitos, b) o número total de ligações e associadas a seus primeiros conceitos; e c) seus números respectivos de tipos de ligações.

Estes três movimentos de análise têm uma vocação essencialmente didática. De fato, eles estão intimamente ligados. Esta distinção não aparece sempre claramente ao longo da análise. O fato de cruzar nesta análise duas abordagens diferentes sugere a intenção de não querer somente indicar o grau de mudança dos conhecimentos do paciente (registro quantitativo), mas também de tentar compreender a natureza (significação) desta mudança (registro qualitativo).

O nível de análise do conjunto da amostra

Para este nível de análise, foram propostas duas tabelas. A primeira apresenta o número total dos conceitos no pré e pós-teste para cada paciente, assim que, seus números totais respectivos de *conceitos repetidos e conceitos novos* no pós-teste. O segundo apresenta o número total de ligações feitas pelo paciente no pré e pós-teste. É necessário ressaltar que todos os dados relativos a essas duas tabelas compreendem o conjunto do mapa, quer dizer o *primeiro e segundo níveis*.

Estas duas tabelas representam uma abordagem quantitativa sobre o conjunto dos pacientes. Esta abordagem pode ser traduzida como a tentativa de apreender tendências presentes no conjunto dos mapas. A leitura foi dividida em cinco momentos e limitou-se a indicar os números sugeridos. Inicialmente, foi relacionado o número total de conceitos no pré e pós-teste. Num segundo momento, compararam-se os *conceitos novos* com os *repetidos*. Em seguida, comparou-se o número de conceitos novos em relação ao número total de conceitos no pós-teste, em percentual. Num quarto momento, a comparação entre o número total de ligações

no pré e pós-teste. Finalmente, compararam-se as duas tabelas associando o número total de conceitos e ligações.

Todos esses dados referem a estas tabelas e sugerem o grau de modificações dos conhecimentos do paciente, que por sua vez é indicado na relação entre aumento e diminuição (no pré e pós-teste) em cada uma das categorias observadas. Obteve-se o percentual dos conceitos novos em relação ao número total de noções do pós-teste, como indicador deste grau de modificação.

Análises e resultados

Foi verificado que 2, dos 8 pacientes, possuíam o mesmo número de conceitos no pré e pós-teste. Entre os 6 pacientes que apresentaram uma variação do número de conceitos, esta não aparece de forma importante. Estes dados indicam simplesmente uma leve diferença neste nível entre o pré e pós-teste.

Constatou-se no pós-teste, em 1 paciente, a diminuição do número de conceitos e, em 5 um aumento, não revelando uma diferença significativa do número de conceitos entre o pré e pós-teste. Dois pacientes com o mesmo número de conceitos no pré e pós-teste, um apresentou mais conceitos repetidos (+3) que conceitos novos e o outro apresentou mais novos (+2) que repetidos.

Finalmente, entre os 5 pacientes que revelaram um aumento do número de conceitos no pós-teste, 2 apresentaram mais conceitos repetidos (+5 e +1) em relação aos novos, e 3 apresentaram mais conceitos novos (+4,+9 e +6) que repetidos.

Desta maneira, verificou-se que não houve diferença significativa entre o número de conceitos repetidos e o número de conceitos novos, exceto com o terceiro paciente que apresentou um número maior de conceitos no pós-teste e igualmente, muito mais conceitos novos (quase o dobro) que os repetidos.

Para finalizar a leitura desta tabela, é importante sublinhar o fato que todos os pacientes revelaram ao menos mais de seis conceitos repetidos. Mesmo assim, a constatação da forte presença de conceitos novos aqui sugere já uma modificação da representação dos conhecimentos do paciente no pós-teste.

A análise desses dois termos permitiu identificar o percentual de conceitos novos em relação ao número total de conceitos expressos no pós-teste. A maior parte dos pacientes revelou um percentual próximo de 50%, o que indica um leve grau de mudança de seus conhecimentos.

Entre os 8 pacientes, 2 apresentaram uma diminuição do número de ligações no pós-teste e 6 apresentaram um aumento do número dessas ligações. É importante remarcar que a diminuição e aumento do número de ligações possuem uma variação de -1 a +5, o que não parece importante.

Comparando o número de conceitos e o de ligações, constatou-se certa coerência. O paciente que apresentou uma diminuição do número de conceitos no pós-teste apresentou igualmente uma diminuição do número de ligações no pós-teste. Considerando aqueles que apresentaram o mesmo número de conceitos no pré e pós-teste, um entre eles revelou uma leve diminuição do número de ligações no pós-teste, ao passo que o outro mostrou um aumento do número dessas ligações no pós-teste. Finalmente, 5 pacientes que apresentaram um aumento do número de conceitos no pós-teste, revelaram igualmente um aumento do número de suas ligações.

Uma leitura conclusiva dessas duas tabelas conduz a algumas considerações. Inicialmente, o simples fato de ter revelado certo número de conceitos e de ligações no pré-teste indica que os pacientes possuem conhecimentos anteriores referentes à alimentação.

O aumento do número de conceitos novos no pós-teste (4 pacientes) e do número de ligações (6 pacientes) sugere, de uma maneira geral, mudança de conhecimentos. Se houve mudanças a este nível, seu grau parece pouco importante considerando o percentual de conceitos novos (em torno de 50%) para a grande maioria dos pacientes.

Análise individualizada: exemplo de um paciente

Idade 67 anos, sobrepeso, DID, hospitalizado com o objetivo de compensar seu diabetes. Identificação de conhecimentos antes da educação influenciados por fatores psicológicos ou estéticos: Para este paciente, "muito peso relacionado à gordura produz um problema para o corpo". Ele considera este problema mais em nível sócio-emocional: *isso muda a*

maneira de se vestir, [...] nós somos obrigados a colocar roupas mais largas. Segundo ele, a gordura representa um prejuízo para a saúde porque ela favorece o ganho de peso. Ele exemplifica este ganho de peso a partir de seu próprio caso: *77 kg como eu, [...] em relação a uma altura de 1.72m como eu.*

No pós-teste, o primeiro conceito que ele evoca é *saúde*. Este último é acompanhado por duas ligações de explicitação. Para ele, *a gordura é ruim para a saúde, sobretudo para um diabético.* Sua explicação da condição de ser diabético (conceito do segundo nível) parece revelar sua relação difícil com esta doença: *o diabetes é uma doença idiota, mas ela está presente e a gente tem que conviver com ela*. Ao definir sua doença através de um juízo de valor, ele se torna vulnerável emocionalmente. Este aspecto também é identificado no pré-teste, também no segundo nível do mapa conceitual: "doença besta".

No que diz respeito ao conceito de *super-ordinação* no pós-teste, o paciente desenvolve a idéia da importância do *limite da quantidade de gordura*, especialmente no caso do diabetes. Para isso, ele apresenta exemplos concretos em termos de sugestões para diminuir a ingestão dos alimentos ricos neste nutriente.

Entre os três conceitos evocados por este paciente no pré-teste, somente um – saúde – está também presente no pós-teste. Verificou-se que ele utiliza a mesma ligação para associar esses termos: *gordura e saúde*.

Identificação de uma nova representação da gordura após o programa de educação terapêutica com lacunas de conhecimentos e conhecimentos parcialmente errados: o paciente desenvolve a idéia de *necessidade*, *em pequena porcentagem*, de gordura no organismo humano. Para ele, a necessidade de gordura, como do açúcar, depende do grau do diabetes. Estes últimos são citados no segundo nível do mapa conceitual. O paciente mostra, de uma parte, lacunas de conhecimentos quando ele exprime *eu não sei quanto a gente precisa de gordura*. De outra parte, ele parece ignorar que a recomendação de nutrientes (lipídios, hidratos de carbono e proteínas) é determinada inicialmente, pelas necessidades nutricionais de cada indivíduo.

Considerando o número de primeiros conceitos, constata-se uma ausência de modificações entre o pré e o pós-teste, Por outro lado, o Quadro 1 mostra modificações em relação ao número de ligações e de suas naturezas. Houve uma diminuição do número de ligações no pós-

teste que pode ser explicado em parte pelo desaparecimento do conceito de *super-ordinação* do pré-teste. Para finalizar, observa-se no pós-teste um leve aumento do número da natureza de ligações, justificada pelo surgimento da ligação de natureza condicional interligada ao conceito *limite da quantidade.*

Conclusão

Mesmo com seu caráter não exaustivo e experimental, este trabalho afirma a importância dos mapas conceituais como um instrumento pertinente para a análise das representações cognitivas de pacientes no domínio da educação nutricional. Esta afirmação se deve diretamente ao que foi constatado durante as duas dimensões de análise (individualizada e o conjunto doa mapas) e especialmente à primeira.

Verificou-se, em unanimidade, uma mudança de conhecimentos dos pacientes no pós-teste. Esta mudança, por outro lado, não se mostrou muito acentuada. De fato, uma semana não parece um período suficiente para constatar, apreciar as mudanças significativas da representação de conhecimentos dos pacientes. Mas é justamente uma leve modificação dos conhecimentos que poderia supor poder identificar através dos mapas aplicados no pós-teste logo após uma semana do pré-teste.

Em termos do conjunto dos mapas, tratou-se de um indicador um tanto quanto superficial do grau de mudança dos conhecimentos dos pacientes. Entretanto, os mapas conceituais são interessantes, sobretudo, para uma análise individualizada. É neste nível, em termos descritivos, que os mapas permitem um aprofundamento da compreensão das representações dos conhecimentos dos pacientes. É aí que reside sua grande utilidade como instrumento. Ele pertence, sobretudo, ao registro do compreender do que o da medida. Sua análise deve ser prioritariamente qualitativa, o que não significa a ausência do registro quantitativo.

A análise simplesmente quantitativa, traduzida pela contagem das categorias como o número de conceitos, de ligações, de conceitos repetidos, de conceitos novos, não permite acessar a complexidade da representação cognitiva dos pacientes, pois ela não identifica o sentido por detrás do discurso. Ela não permite identificar as lacunas de

conhecimentos, os conhecimentos errados ou parcialmente errados. Se há mudança de conhecimentos, não se pode apreender sua natureza através desse registro de análise. Ele não é explicativo. Seu interesse, por ouro lado, se apresenta, sobretudo, como complemento de análise. Indicando a existência de mudança de conhecimento, por exemplo (o que representa um primeiro olhar sobre o mapa), ele permite desenhar um caminho possível de aprofundamento qualitativo de análise. Ele abre janelas para análises posteriores. Neste sentido, parece útil como meio para fixar ou delimitar um quadro preciso de análise a seguir. Assim, como primeiro olhar do mapa, ele oferece elementos preciosos sobre certos aspectos a aprofundar em termos de uma compreensão das representações dos conhecimentos dos pacientes.

Tal análise permitiu evidenciar certos aspectos qualitativos relevantes sobre a representação dos conhecimentos dos pacientes. Estes aspectos se revelam interessantes tanto para os pacientes como para os profissionais de saúde.

Este nível de análise identificou os conhecimentos anteriores dos pacientes, seus hábitos alimentares, suas maiores preocupações, o todo articulado segundo os tipos de ligações claramente identificadas. Ele permitiu igualmente acessar os conhecimentos dos pacientes impregnados por fatores estéticos, emocionais e psicológicos, declarados ao nível psico-afetivo ou influenciados pela vivência. Este conjunto de informações oferece aos profissionais de saúde os meios para organizar a educação nutricional de maneira mais adaptada aos projetos, às expectativas e às dificuldades de cada paciente.

Neste nível, o aparecimento no pós-teste de conhecimentos errados ou parcialmente errados permite aos profissionais de saúde avaliar as sessões de educação e igualmente aprofundar alguns aspectos necessários ligados à proposta de educação terapêutica com os pacientes.

A evidência igualmente de conhecimentos possivelmente influenciados por uma relação difícil do paciente coma a doença (caso exemplificado), pode permitir ao profissional de saúde propor um suporte psicológico. Este aspecto é complementar e muitas vezes fundamental para o tratamento e acompanhamento de um paciente portador de doença crônica.

Nesta análise, a fase de explicitação identificou hábitos alimentares dos pacientes, o que pode permitir ao profissional de saúde verificar seus conhecimentos sobre a dietética e melhor compreender suas concepções e comportamentos alimentares.

A aplicação de um novo mapa no pós-teste pode permitir aos pacientes reelaborar seus conhecimentos sem influência de seu mapa do pré-teste. Isto parece contribuir sobre o aspecto validade do instrumento.

Entretanto, aplicar o pós-teste logo uma semana do pré-teste, pareceu insuficiente para apreender modificações na representação dos pacientes. Seria necessário alongar o período entre o primeiro mapa e o segundo. Deste modo, se levaria em consideração a concepção da educação como um processo, o qual as aquisições em termos de novas representações se consolidam ao longo do tempo.

Em síntese, o interesse dos mapas conceituais situa-se numa abordagem de análise qualitativa. Privilegiou-se a dimensão individualizada da análise, para uma reflexão mais aprofundada dos problemas que envolvem o paciente e sua enfermidade. Para tornar a análise mais reflexiva tomam-se duas categorias chaves: primeiro conceito e o conceito de *super-ordinação*. Considerando a complexidade das informações contidas num mapa, a maneira de tratá-las se impõe imediatamente. Foi necessário afirmar o critério de praticidade, aspecto dificilmente encontrado neste instrumento. Entretanto, os riscos de adoção deste tipo de iniciativa devem ser considerados. Como um olhar reduzido do mapa, esta análise centrada sobre o primeiro nível representa uma primeira leitura. É necessário, ainda, uma análise mais exaustiva compreendendo uma leitura mais rigorosa do segundo nível. Este é o limite deste trabalho. A análise proposta pode ser considerada como uma porta de entrada para compreender um mapa conceitual.

Nota

[1] Estudo realizado em Paris, no DESS da Universidade Paris-Nord, em 1999.

Referências

APFELDORFER, G. **Maigrir, c'est dans la tête**. Paris : Editions Odile Jacob, 1997.

BENSASSON, M. De la bouche du malade à l'oreille du médecin. Paris : Jacques Bertoin, 1991.

DESLAURIES J. P. **Recherche qualitative :** guide pratique. Québec : McGraw-Hill, 1991.

DIEKEN, H. Educação nutricional. In: KRAUSE, M. V.; MAHAN, L. K. Alimentos, nutrição e dietoterapia. São Paulo: ROCA, 1991.

d'IVERNOIS, J.F. ; GAGNAYRE, R. **Apprendre à éduquer le patient**. Paris : Vigot, 1995.

GOLAY, A. et al. L'éducation nutritionnelle des patients diabétiques : nutritional education in diabetic patients. **Flammarion médecine :** Sciences - Journées de diabétologie, p. 55 – 69, 1998.

LACROIX, A. ; ASSAL, J. P. **l'Education thérapeutique des patients**. Paris : Vigot, 1998.

MARCHAND, C. Intérêt des cartes sémantiques dans l'éducation du patient. **Bulletin d'Education du Patient**, v.19, n. 4, p. 33 – 36, 1997.

NOVAK, J. D.; GOWIN, D. B. **Learning how to learn.** Cambridge: University Cabridge, 1989.

RAYNAl, R. ; RIEUNIER, A. **Pédagogie:** dictionnaire des concepts clés - apprentissage, formation, psychologie cognitive. Paris : E.S.F., 1997.

Hábitos alimentares
globalização ou diversidade?

José Ângelo Wenceslau Góes

Hábito, cultura, tradição

Ao discutir os determinantes sociais da fome e desnutrição, Valente (1986) considera quatro aspectos essenciais na determinação dos hábitos alimentares: a disposição objetiva de certos produtos alimentares em condições específicas de clima, solo, chuva; influências culturais do processo de colonização; a classe social como modo de vida, delimitando as práticas e hábitos; a contínua produção de novos hábitos e práticas pela introdução de novos alimentos industrializados ou de alimentos não tradicionalmente utilizados para consumo humano, como a soja.

Assim, os hábitos alimentares, produzidos historicamente, se transformam em hábitos culturais que integram o modo de viver a vida deste grupo social ou povo. Não existem hábitos alimentares homogêneos em uma sociedade capitalista. Existem hábitos que, mesmo que desejados por todos, não podem ser transformados em práticas por amplos setores da população. E, além disso, existem hábitos que são específicos de certas classes sociais (VALENTE, 1986).

Cascudo (1967), no livro História da Alimentação no Brasil, destaca que existem certas predileções alimentares que os séculos fizeram hábitos, explicáveis como uma norma de uso e um respeito de herança dos mantimentos de tradição. A modificação desses usos dependerá do mesmo processo de formação: o tempo. Impõem-se a compreensão da cultura popular como realidade psicológica, entidade subjetiva atuante, difícil de render-se a uma imposição legislativa ou a uma pregação teórica. A eleição de certos sabores que já constituem alicerce de patrimônio seletivo no domínio familiar, de regiões inteiras cimentadas através de séculos não se transforma com facilidade.

Não existe alimento cujo significado derive exclusivamente de suas características intrínsecas, mas também das associações culturais que a sociedade lhe atribui. Conseqüentemente, ignorar essas questões culturais pode provocar o fracasso dos projetos de intervenção sobre as condutas alimentares da sociedade (CONTRERAS, 1995).

O papel do alimento em diferentes culturas, ou seja, norte-americana, hindu e a de papua-nova guiné é discutido por Rozin (1998) com o intuito de demonstrar a variabilidade da função social e significado do alimento.

Para os americanos, o alimento tem duas funções principais, o de fornecer a nutrição e servir como fonte de prazer. O alimento é basicamente o que está no prato. Para a sociedade americana é indiferente a história particular do alimento, de onde ele vem quem preparou e o seu significado simbólico e social. Na Índia Hindu, o alimento é um, ou senão, o principal veículo da manutenção das condições sociais. A qualidade do alimento servido e as condições de servir são aspectos significativos. Membros de casta mais alta não podem aceitar alimentos preparados por membros de casta inferior. Em Papua Nova Guiné, a visão de mundo para os *Hua* é centrada no conceito de "nu", uma "essência vital", veiculada principalmente pelo alimento e responsável pelo crescimento e saúde. A essência vital está contida em todos os indivíduos e em todas as coisas contatadas por eles. Um indivíduo pode adquirir propriedades de uma pessoa pela ingestão de alimentos colhidos ou preparados por ele.

Garine (1995) alerta que o comportamento nutricional do homem deverá ser estudado não só do ponto de vista fisiológico e psicológico, mas também na sua concepção sócio-cultural, pois o homem é um ser social e seus costumes alimentares têm se desenvolvido no seio de uma cultura e varia amplamente de uma sociedade a outra. Apesar de parecerem óbvias, as relações entre comida, nutrição e fatores culturais, as regras que regem o comportamento alimentar, são difíceis de serem determinadas, necessitando de estudos rigorosos dos aspectos sócio-culturais envolvidos em cada caso, e assim evitar generalizações indevidas.

Geralmente, os indivíduos tendem a adotar os hábitos alimentares que pratica o grupo social a que pertencem. A unidade familiar tem um papel de grande importância no desenvolvimento dos hábitos alimentares dos indivíduos e que são difíceis de mudar, destaca Garine (1995).

Nos séculos XVII e XVIII, o que se procurava era, sobretudo uma afinidade de cultura de maneiras e de gostos. De gosto em todos os campos, inclusive na alimentação. Como as maneiras à mesa, os gostos alimentares mudaram ao longo dos séculos XVII e XVIII e a própria noção de gosto adquiriu nova importância, não só no tocante à mesa como em todos os setores. A carne de porco, por exemplo, "carne grosseira" de animal impuro, foi desaparecendo ou perdendo prestígio junto à nobreza. As orelhas em 1659; as costelas em 1660; a banha em 1667; os pés, vísceras, a barriga e até a simples carne de porco, a partir de 1670, conforme Flandrin (1991).

Contreras (1995) adverte que o interesse pela alimentação, orientado exclusivamente por uma preocupação dietética ou econômica, é ignorar fatores outros que têm um fenômeno tão complexo como o dos comportamentos alimentares de uma sociedade, pode provocar uma compreensão incorreta das condutas alimentares, assim como, provocarem o fracasso de determinadas atuações públicas seja no campo da saúde ou da economia. É crescente, contudo a percepção de que existe uma grande diferença entre comer, um ato social, e nutrir-se, uma atividade biológica. Isso tem desencadeado a produção de inúmeros trabalhos na área de nutrição que compreendem as mais diferentes áreas do conhecimento (BLEIL, 1998).

Geertz (1989) situa a cultura como teias de significados e sua análise, não como uma ciência experimental em busca de leis, mas como uma ciência interpretativa, a procura do significado.

Assim sendo, Shack (1995) ressalta que a preferência alimentar não é individual. Independentemente da óbvia necessidade de manter a saúde física, considerações relacionadas com a etnicidade, status e prestígio, capacidade econômica, aceitação dentro de grupos sociais ou religiosos particulares, esnobismo alimentar, pressão publicitária e ajustes psicológicos são todos eles aspectos da cultura que desempenham papéis importantes na determinação das preferências alimentares.

Paloma Jorge Amado Costa, em seu livro A Cozinha Baiana de Jorge Amado, relata que, quando resolveu estudar a obra do pai, o escritor Jorge Amado, para fazer um livro de cozinha, deu-se conta da riqueza do material encontrado. Assim sendo, era necessária uma pesquisa mais rigorosa, ressaltando o problema da alimentação do ponto de vista antropológico ou sociológico ou mesmo, a interferência da comida nas relações entre as pessoas e no comportamento (COSTA, 2003).

No romance, Cacau, na composição do cenário, a carne seca, o feijão, a farinha, a fruta colhida no pé, a cachaça, a festa de São João se impuseram e começaram a abrir espaço para aquilo que é ao mesmo tempo necessidade, alegria, sonho, festa, urgência, amor, vida: o comer. Aprende-se lendo Jorge Amado que "comida não é feita apenas para alimentar: ela dá prazer ao ser vista, saboreada, cheirada e, sobretudo, é possível sonhar com ela, pois não se sonha só imagem, sonha-se cheiro, gosto e fartura" (COSTA, 2003).

A obra de Jorge Amado está repleta de passagens sobre a comida, o ato de comer, a preparação dos alimentos, as refeições servidas:

> Em Gabriela, Cravo e Canela, o comer e o beber ganham nova dimensão, as referências aos pratos são mais detalhadas, cheiros, cores, texturas são de tal forma descritos que dificilmente o leitor consegue passar por determinados trechos sem encher a boca d'água. O amor à mulher e o amor à sua comida, o amor ao seu homem e o prazer de para ele cozinhar [...]. Em a Tenda dos Milagres, Pedro Arcanjo chama de Manual da Culinária Baiana o seu livro de cozinha. Mais que um livro de cozinha é um estudo antropológico sobre o comer baiano [...]. Em Tieta do Agreste, a cozinha é apresentada em todo o esplendor: caças, pitus, carnes secas, cabritos, doce em calda [...]. É irresistível e Tieta não quer mesmo resistir; ela come, todos comem e com muito prazer [...]. Em os Pastores da Noite, Curió conhece uma moça cujo beijo tem gosto de moqueca de camarão [...]. Em O Sumiço da Santa, o beijo roubado por Patrícia ao padre Abelardo Galvão tem sabor de crime e de ambrosia. É todo um universo de encantamento, cor, cheiro e sabor (COSTA, 2003, p. 21-25).

Maciel (2001) destaca que a escolha do que será considerado "comida" e do como, quando e por que comer tal alimento, é relacionada com o arbitrário cultural e com uma classificação estabelecida culturalmente. A cultura não apenas indica o que é e o que não é comida, estabelecendo prescrições, proibições, como estabelece distinções entre o que é considerado "bom" e o que é considerado "ruim", "forte", "fraco", conforme classificações e hierarquias culturalmente definidas.

Fry (1982) cita a feijoada como um item cultural culinário que foi elaborado pelos escravos utilizando as sobras do porco desprezadas por seus senhores. Entretanto, mesmo sendo a origem do prato a mesma no Brasil e nos Estados Unidos, a diferença está no significado simbólico. Na situação brasileira, a feijoada foi incorporada como símbolo da nacionalidade, enquanto que nos Estados Unidos se tornou símbolo de negritude, no contexto de liberação negra. O que é no Brasil um prato nacional é nos Estados Unidos *soul food*.

Se alguns pratos regionais são famosos em todo o país, Maciel e Menasche (2003) ressaltam que outros são quase desconhecidos pelas demais regiões, muitas vezes pelo simples fato de que os ingredientes necessários são exclusivos do lugar de origem e ainda por razões de ordem cultural, que determinam certos hábitos alimentares. Entretanto,

além das práticas alimentares diversificadas, existem outras, encontradas em todo o país e em todas as classes sociais, como o consumo de feijão com arroz e da farinha de mandioca, combinação que se constitui na comida básica do brasileiro.

Canesqui (1988) salienta que os hábitos alimentares devem ser entendidos no conjunto de práticas de diferentes grupos sociais com o cuidado de não os particularizar nem isolar determinantes de ordem sócio-econômica e de natureza ideológica que modulam a própria produção, distribuição e o consumo em nossa sociedade. E desse modo, comportando especificidades e heterogeneidades conforme se realiza concretamente no modo de produção capitalista. Estudos nessa área não podem prescindir do conhecimento antropológico, sempre que se tenha em jogo ultrapassar a dimensão estritamente biológica da questão nutricional e alimentar.

Gilberto Freyre, no seu livro "Açúcar: Uma Sociologia do Doce, com Receitas de Bolos e Doces do Nordeste do Brasil", diz:

> [...], pois a verdade parece ser realmente esta: a das nossas preferências de paladar serem condicionadas, nas suas expressões específicas, pelas sociedades a que pertencemos, pelas culturas de que participamos, pelas ecologias em que vivemos, os anos decisivos da nossa existência (FREYRE, 1997).

Os modelos de dietas tradicionais, quando transpostos para recomendações, acabam resumindo-se num elenco de alimentos recomendados perdendo-se, portanto, a alma de uma dieta tradicional. A estrutura culinária representa o modo com que os alimentos são usados, as formas de preparação, os usos de temperos, os produtos locais, entre outros aspectos relacionados. A adoção de alimentos de uma outra estrutura culinária é artificial enquanto recomendação, porque vem deslocada da cultura receptora, a qual sofrerá uma adaptação nesta direção, resultando num modo particular, diferente do original (GARCIA, 1998).

Garcia (1993) diz que as lanchonetes, principalmente os *fast food*, esvaziaram substancialmente os rituais associados à alimentação. Diminuiu o tempo dedicado à refeição: a colocação da mesa, a disposição dos utensílios. A própria variedade dos utensílios diminuiu em função das preparações. Devido às embalagens descartáveis, é com facilidade que

se desloca uma refeição para outros locais, para uma mesa de trabalho ou para frente de uma televisão. Isto pode ter levado a um enfraquecimento da consciência do ato de alimentar-se em função desses facilitadores à dispersão.

Jesus (2002), em sua tese de doutorado sobre "A Cozinha Baiana do Restaurante-Escola do SENAC, do Pelourinho-Bahia: Mudanças de Contexto e Atores" informa que enquanto a cozinha baiana institucional do Serviço Nacional do Comercial (SENAC) vive uma dúvida e incerteza de identidade, na cidade e no seu mercado, no cotidiano das ruas, a outra cozinha baiana ferve ao sabor de mudanças, redefinição da estrutura ocupacional e na inovação dos hábitos alimentares. Para o autor, as referidas mudanças estão associadas aos projetos de desfronteirização das cidades e da cultura, fenômeno observado com o processo de globalização articulado pelos países ricos.

Em um artigo sobre "A Culinária e a Tradição", Maciel (2002), dentre outras abordagens, recupera a elaboração de doces e salgados em especial os "doces de tacho" — goiabadas, marmeladas, pessegadas — feitos em tacho especial, em geral de cobre (conhecido por alguns como "tacho de cigano"). Para a autora, recuperar o saber fazer da quituteira Dona Maria Cândida, é mais do que recolher suas receitas; é resgatar a memória de um tempo, de um modo de vida, de relações familiares e sociais. O dia de feitura desses doces era especial e envolvia toda a família. O trabalho era coletivo, implicava relações familiares. Adquiria, portanto, certo clima "festivo", que se mantém na memória como lembrança agradável o que dá ao doce em si um sabor especial.

A alimentação envolve a emoção, o afeto, o sentimento e a memória. A "comida caseira" evoca aconchego, remete ao "familiar", ou seja, ao próximo. É assim que um levantamento relativo ao patrimônio culinário vai muito além do mero recolhimento de receitas ou técnicas. É colocar essas pessoas em posições centrais, sujeitos da vida social que produzem essas manifestações culturais e portadores de saberes e fazeres e, como no caso de Dona Maria Cândida, sabores (MACIEL, 2002).

É ainda Maciel (2001) que destaca que a comida envolve emoção, trabalha com a memória e com sentimentos. As expressões "comida de mãe" ou "comida caseira" ilustram bem este caso, evocando infância, aconchego, segurança, ausência de sofisticação ou exotismo. Ambas

remetem ao familiar, ao próximo. Se o toque "caseiro" é o toque mais íntimo em oposição ao toque "profissional", em série, não pessoal, o toque "da mãe" é uma assinatura, uma marca da comida, com lembranças pessoais.

Nem sempre o prato considerado "típico", aquele que é selecionado e escolhido para ser o emblema alimentar da região, é o de uso mais cotidiano. Ele pode representar o modo pelo qual as pessoas querem ser vistas e reconhecidas. No exemplo do Brasil, é o conjunto feijão com arroz a alimentação cotidiana, em todo o território nacional. No entanto, o "prato típico nacional", aquele que é servido aos estrangeiros, apresentado como um símbolo da cozinha nacional, acima dos "pratos típicos regionais", unificador, é a feijoada (MACIEL, 2001).

Dado ao seu tamanho, o Brasil apresenta uma significativa diversidade regional, derivada não apenas de seus aspectos físicos, mas também, das variadas condições históricas e de apropriação e colonização do território. Cada região possui hábitos alimentares próprios e também pratos emblemáticos, que servem como marcadores identitários regionais. Exemplos: o acarajé e o vatapá baianos, o arroz com pequi goiano, o tutu e o pão de queijo mineiro, o churrasco gaúcho (MACIEL; MENASCHE, 2003).

Alguns desses pratos, sendo emblemáticos de suas regiões, são ao mesmo tempo, cotidianos, como é o caso do acarajé vendido nas ruas da Bahia. Já outros demarcam uma temporalidade fora do dia a dia, como o churrasco, no sul, que embora consumido em restaurantes especializados, que funcionam diariamente, é o prato preferencial de domingo em família (MACIEL; MENASCHE, 2003).

Garine (1987) salienta que as potencialidades alimentares são negligenciadas ou utilizadas para satisfazer outras exigências. O exemplo mais freqüente é o das populações hindus da Índia: o respeito à vida animal leva-as por motivos religiosos e filosóficos, a um vegetarianismo. As populações de pastores, que em princípio dispõem de leite e carne em abundância, costumam consumir pouco esses gêneros alimentícios. O rebanho destina-se sobretudo a outros tipos de satisfação diferentes das nutricionais, como por exemplo, o acesso ao casamento. O homem se alimenta de acordo com a sociedade a que pertence. Sua cultura define as opções sobre o que é comestível e as proibições alimentares que eventualmente o distingue de outros grupos humanos.

Para Petrich (1987), o universo ideológico criado e recriado em cada sociedade, no que diz respeito à alimentação, tem um papel relevante e se manifesta mediante a escolha dos alimentos, as técnicas de preparo e as regras de consumo. Para o camponês mexicano a possibilidade de substituir o milho, que constitui 80% de sua alimentação, por soja ou arroz é impossível. Isso se explica porque o milho representa, além do valor nutritivo, um referencial cultural fundamental: segundo a mitologia maia, o homem foi criado pelos deuses a partir da massa de milho. Outros materiais como a argila e madeira, se revelaram inúteis: os homens de barro e de madeira sucumbiram, e só aquele feito de milho sobreviveu para vencer a planta que, ao mesmo tempo, lhe deu origem e assegurou o alimento cotidiano. O alimento não é simplesmente um processo químico-biológico, mas também uma forma de comunicação direta com as forças sagradas. O indígena mexicano ainda reluta em vender seu milho porque considera que isto equivale a comerciar sua própria carne. Assim, o milho é cultivado apenas para consumo pessoal.

O milho é um marco de mexicanidade. Isso se deve a valores práticos, isto é, são alimentos nutritivos, o ambiente natural é propício a sua produção, dominam-se as técnicas de preparo, mas, fundamentalmente, ao conteúdo simbólico por meio do qual cada pessoa retira ao máximo de prazer de cada porção ingerida do alimento nacional. São esses modelos de interpretação e representação da realidade que fazem com que os mexicanos se considerem "homens de milho" (PETRICH, 1987).

As cozinhas regionais apresentam uma grande diversificação devido às variadas condições históricas, culturais, etc. Entretanto, alguns pratos sobressaem ficando associados mais intimamente com suas regiões de origem e seus habitantes, como é o caso do acarajé e vatapá à Bahia; baião de dois ao Ceará; tutu com lingüiça e o queijo à Minas; churrasco ao gaúcho. Esta diversificação é tão significativa que, se alguns pratos regionais são famosos em todo o país, outros são praticamente desconhecidos pelas demais regiões, reforçando assim as razões de ordem cultural que determinam certos hábitos alimentares (MACIEL, 1996).

Tendo como campo etnográfico o filme "A Festa de Babette", Lima (1996) analisa o modo de vida de um grupo de luteranos dinamarqueses do século XIX e os embates emocionais em que se envolvem quando se expõem a outros estilos de vida. O filme narra a história de duas irmãs,

Martine e Felipa, vivendo numa aldeia litorânea, que quando jovens, viviam com o pai, fundador e profeta de uma seita luterana local. Após a morte do pai, as duas irmãs continuam a realizar o culto em sua casa, que permanece sendo o local de reunião dos fiéis. Ocupavam-se, além disso, da caridade cuidando dos pobres e envelhecem vivendo a escolha que fizeram quando jovens, ou seja, uma vida de austeridade em nome da fé que professavam.

No ano de 1871, chega à aldeia, Babette Hersan, que fugia da guerra civil francesa, e, por indicação de um amigo, pede emprego na casa das irmãs Martine e Felipa, onde fica por quatorze anos. Durante os preparativos de uma comemoração que as irmãs queriam fazer pelo centenário de nascimento do pai, Babette se oferece para fazer sozinha o banquete no dia do aniversário do pastor. As irmãs ficam cheias de temores com o resultado do jantar e todas as suas conseqüências para a religião, os fiéis, seus sentimentos, medos e culpas (LIMA, 1996).

Babette adquire os hábitos de simplicidade da casa, reduz-lhe as despesas, acrescenta gosto ao alimento que prepara. A comida e seus símbolos podem formar um campo semântico que recheia de significados as inúmeras relações entre um sistema de valores e a fisiologia do gosto de um grupo social particular. O que o banquete oferece é a gratidão de Babette que quer dizer-lhes que o ato de comer pode ser também uma epifania. A composição do banquete, em sua paisagem de cores, odores, sabores e temperaturas foi feita justamente para desencadear um máximo de deleite através do sentido da visão, olfato e paladar. O banquete de Babette subverte a ordenação dicotômica da cosmologia luterana entre o mundo corporal e espiritual e realiza a síntese entre os elementos sensíveis e os abstratos. Babette transpõe o tempo e junta amores perdidos, desfaz a oposição corpo-alma e reconcilia estilos de vida antes inconciliáveis (LIMA, 1996).

Segundo Freitas (1997), os grupos sociais na sociedade brasileira têm diferentes modos de concepção de alimentar o corpo, diferentes imagens, que se modificam na trajetória da história. Desde a casa grande e a senzala em regiões de cana, principalmente no Nordeste, às emigrações do século passado no Sul e Sudeste, até os dias atuais, são muitos os aspectos cognitivos que direcionam o ato alimentar seguindo tradições ou incorporando valores de outras sociedades.

No Japão, as refeições são cerimônias de grande importância, pois se acredita que são criadoras de vida e pensamento. A cerimônia do chá é um exemplo. O desenrolar do ritual é tranqüilo e leva, em cada gesto, à evocação de uma tradição milenar, procurando fixar a importância da meditação, falta de pressa, amor ao detalhe, que levam à perfeição (ORNELLAS, 2000).

Oliveira e Thébaud-Mony (1996) consideram que as diferenças sócio-econômicas determinam em grande parte a diversidade alimentar, mas outros fatores podem também, atuar na evolução da alimentação. É preciso, portanto, termos o devido cuidado para evitar generalizações, sobretudo a partir de interpretações econômicas, que poderiam camuflar as características locais de adaptação ou mesmo a rejeição ao modelo de consumo dominante, assim como a permanência de certos hábitos próprios a cada cultura. Continuam as autoras defendendo o argumento de que não apenas a lógica da oferta, mas todos os fatores que determinam, seja a convergência, seja a diversidade dos comportamentos dos consumidores, em torno da alimentação no contexto da globalização, sejam observados.

Zaluar (2000), estudando o modo de vida de classes populares urbanas, salienta que a relação entre a pobreza e a alimentação escolhida não é apenas decorrente daquilo que o dinheiro pode ou não comprar, mas passa por inúmeras mediações de ordem ideológica e até mesmo psicológica. As escolhas alimentares são culturais e isso é comprovado pelo fato de que as crianças têm que ser socializadas nelas; têm que aprender a gostar delas, o que não se faz sem resistência.

Segundo Woortmann (1978), em todo o Brasil, e, ao que parece, em muitas partes da América Latina, opera um sistema de classificações funcionais de alimentos que informa em boa medida, os hábitos alimentares. Este sistema opera através de três pares de oposições: quente/frio; forte/fraco; reimoso/descarregado. Muitas prescrições e proibições alimentares são baseadas nesse sistema de classificações. O que ocorre, diz Magalhães (1995), é que esta divisão nem sempre pode ser explicada pelas pessoas. Elas sabem que este alimento, é quente e aquele é frio, mas não há uma racionalidade explicando isso. Inclusive, um alimento pode ser considerado quente em um lugar e frio em outro.

Maués e Maués (1980), estudando os tabus alimentares de uma comunidade de pescadores do litoral paraense — Itapuá — ilustram bem o sistema de classificação funcional dos alimentos:

> [...] comer ou beber um alimento frio depois de se ter ingerido um alimento quente pode provocar conseqüências danosas, que vão desde uma simples dor ou um "escurecimento da vista" até uma doença mais séria como uma "congestão cerebral" [...] A fortidão do alimento encontra-se associada ao valor alimentício da comida, assim como ao alimento em estado natural. Assim, todo alimento "gordo" é mais forte pois a gordura é concebida como sinal de força e de propriedades nutritivas. Caso o animal se alimente de comida considerada forte, ele será também considerado alimento forte. Quando se quer "quebrar a fortidão" do peixe ou da carne salga-se o alimento e o mesmo é colocado ao sol para secar. A fortidão é também conhecida após a ingestão do alimento, com a sensação de saciedade, "empanzinamento", sentindo o peso da comida no estômago e arrotando a sua "fortidão" (MAUÉS; MAUÉS, 1980, p. 39-40).

O alimento é algo representado, isto é, aprendido cognitiva e ideologicamente. Nem tudo o que pode ser comido ou que possa constituir alimento, é percebido como tal. O comer não satisfaz apenas a necessidades biológicas, mas preenche também funções simbólicas e sociais. Assim, por ideologia alimentar entende Woortmann (1978):

> Um sistema cognitivo e simbólico que define qualidade e propriedade dos alimentos e dos que se alimentam, qualidades e propriedades essas que tornam um alimento indicado ou contra indicado em situações específicas, que definem seu valor como alimento, em função de um modelo pelo qual se conceptualiza a relação entre o alimento e o organismo que o consome e que define simbolicamente a posição social do indivíduo (WOORTMANN, 1978, p. 4).

Terminologias

Encontramos na literatura diversas terminologias relacionadas à questão alimentar, quais sejam: práticas alimentares; comportamento alimentar; costumes alimentares; padrão alimentar; hábitos alimentares. Utilizaremos nesta investigação o termo hábito alimentar, buscando amparo nas contribuições de vários autores, em especial Pierre Bourdieu, para a fundamentação de hábito alimentar e seus significados culturais.

De Norbert Elias trabalharemos a questão da sociogênese e Clifford Geertz, o papel da cultura na vida social e no comportamento dos indivíduos e grupos.

Hábito, segundo Bourges (1988), é uma "disposição adquirida por atos repetidos, uma maneira de ser e de viver e que os fatores que determinam os hábitos são numerosos e pertencem tanto a fisiologia e psicologia do indivíduo como seu entorno familiar social e físico".

Mead e Guthe, citado por Garine (1995), definiram os hábitos alimentares como o "estudo dos meios pelos quais os indivíduos ou grupos de indivíduos, respondendo a pressões sociais e culturais, selecionam, consomem e utilizam porções do conjunto de alimentos disponíveis".

Woortmann (1978) entende por hábitos alimentares, "não somente os alimentos habitualmente consumidos, mas também as condições que fazem com que sejam habituais e consumidos, tais como condições de acesso à natureza, ao emprego e ao mercado".

São chamados, ainda, hábitos alimentares "o consumo e o comportamento alimentares que tendem a ser estáveis" (GUBEL, 1984).

Bourdieu (1994, p. 20) conceitua *habitus* como:

> [...] sistemas de disposições duráveis, estruturas estruturadas predispostas a funcionar como estruturas estruturantes, isto é, como princípio gerador e estruturador das práticas e das representações que podem ser objetivamente "reguladas" e "regulares" sem ser produto da obediência às regras, objetivamente adaptadas a seu fim sem supor a intenção consciente dos fins e o domínio expresso das operações necessárias para atingi-los e coletivamente orquestradas, sem ser produto da ação organizadora de um regente.

Lins e outros (1987) simplifica o conceito acima como "um sistema de disposições duráveis adquiridas pelo indivíduo ao longo do processo de socialização".

A palavra disposição parece particularmente apropriada para exprimir o que recobre o conceito de *habitus* (definido como um sistema de disposições): com efeito, ele exprime em primeiro lugar, o resultado de uma ação organizadora, por outro lado, uma maneira de ser, um estado habitual e, em particular, uma predisposição, uma tendência, uma propensão ou uma inclinação (BOURDIEU, 1994). Quando se considera que a prática se traduz por uma estrutura "predisposta a funcionar como

estrutura estruturante", explicita-se que a noção de *habitus* não somente se aplica à interiorização das normas e dos valores, mas inclui os sistemas de classificações que pré-existem às representações sociais.

A palavra hábito vem do latim *habitus* e significa "disposição duradoura adquirida pela repetição duradoura de um ato, uso, costume" (FERREIRA, 1986).

O conceito de *habitus* desenvolvido por Pierre Bourdieu, pode contribuir e é pertinente para o estudo das representações sociais. As experiências acumuladas ao longo da trajetória de um grupo produzem os esquemas de percepção, de pensamento e de ação que guiam os indivíduos, assegurando-lhes a conformidade e constância de certas práticas através do tempo. As ações humanas não são somente resultado de experiências acumuladas e de sistemas de disposições incorporadas, mas também como produto da ação dos indivíduos sobre si mesmos e sobre o mundo exterior (SOBRINHO, 2000).

As estruturas do *habitus* são fortemente marcadas pelas primeiras experiências que ocorrem no interior das manifestações familiares. Essas estruturas de origem irão constituir o princípio da percepção e da apreciação de toda vida ulterior. O do gosto, os conflitos, as preocupações, as lições de moral, manifestar-se-ão segundo tais experiências constituintes do *habitus* (GARCIA, 1993).

As diferentes posições no espaço social correspondem diferentes escolhas estéticas e estilos de vida distintos. Tais escolhas, feitas com base no *habitus* de classe, marcam claramente essas posições, impondo distâncias. Os bens e os modos pelos quais eles são consumidos atuam como marcas simbólicas de distinção, apontando quem é quem. Por meio delas, os sujeitos sociais se exprimem e, ao mesmo tempo, constituem para si mesmos e para os outros sua posição na estrutura social (BOURDIEU, 1999; LIMA, 1995).

Bourdieu (1999) informa que as condutas de preferências, e entre elas a alimentação, em geral, dependem do gosto individual, mas ao mesmo tempo são reconhecidas como ligadas à estratificação social.

As condições de existência condicionam o consumo de certos alimentos à lógica que Bourdieu chamou distinção. As necessidades de consumo seriam diferentes de acordo com as categorias sociais, mesmo com a elevação da renda (BOURDIEU, 1979). Graças às marcas de distinção,

os sujeitos sociais exprimem e ao mesmo tempo se constituem para si mesmos e para os outros sua posição na estrutura social (BOURDIEU, 1999).

Comensalidade

Savarin (1995), em relação à origem do prazer da mesa, informa que as refeições começaram no momento em que a espécie humana cessou de se alimentar de frutos. O preparo e a distribuição de carnes, produto da caça, fizeram a família se reunir. Essas reuniões, limitadas inicialmente aos familiares mais próximos, estenderam-se gradativamente à vizinhança e amizade. O autor distingue o prazer da mesa com o prazer de comer:

> O prazer de comer é a sensação atual e direta de uma necessidade que se satisfaz. O prazer da mesa é a sensação refletida que nasce das diversas circunstância, fatos, lugares, coisas e personagens que acompanham a refeição. O prazer de comer, nós o temos em comum com os animais; supõe apenas a fome e o que é preciso para satisfazê-la. O prazer da mesa é próprio da espécie humana; supõe cuidados preliminares com o preparo da refeição, com a escolha do local e a reunião dos convidados (SAVARIM, 1995, p. 170).

Em relação a ritualização das refeições, Savarim (1995) descreve este processo no século XIX:

> Um espírito em geral de convívio se expandiu por todas as classes da sociedade; as reuniões se multiplicaram, e cada um, ao regalar seus amigos, procurou oferecer-lhes o que tinha de melhor nas esferas superiores. Em conseqüência do prazer da boa companhia, adotou-se em relação ao tempo uma divisão mais cômoda, os afazeres ocupando o período que vai do começo ao fim do dia, e à noite sendo reservados os prazeres que acompanham e seguem os festins (SAVARIM, 1995, p. 277).

Mais que alimentar-se, conforme o meio a que pertence, o homem se alimenta de acordo com a sociedade a que pertence e, ainda mais precisamente, ao grupo, estabelecendo distinções e marcando fronteiras precisas. Não apenas é escolhido "o que" se come, mas também o "como" (cru, assado, cozido, etc.). Outro aspecto é o "quando se come" e o "quê" (tanto na alimentação do cotidiano, como nas que marcam momentos especiais), prescrevendo o que, em determinada situação, pode ou não

ser consumido. É também de fundamental importância "com quem comemos". Isto envolve partilha, comensalidade, o que transforma o ato alimentar em um acontecimento social. Assim, a comensalidade, o "comer juntos, é o momento de reforçar a coesão do grupo, pois ao partilhar a comida partilham sensações, tornando-se uma experiência sensorial compartilhada", afirma Maciel (2001).

Nas palavras de DaMatta (1998), no Brasil existem certos alimentos ou pratos que abrem uma brecha definitiva no mundo diário, engendrando ocasiões em que as relações sociais devem ser saboreadas e prazerosamente desfrutadas como as comidas que elas estão celebrando. E de modo tão intenso que não se sabe, no fim, se foi a comida que celebrou as relações sociais, estando a serviço delas, ou se foram os elos de parentesco e amizade que estiveram a serviço da boa mesa. O "cozido", prato da nossa culinária que junta vegetais, legumes e carnes variadas, é um exemplo desses alimentos.

Outro alimento, de acordo com Maciel e Menasche (2003), é a "feijoada", que tem um significado especial. Uma feijoada não é apenas feijão com arroz, ela é feijoada, um prato especial que exige muito mais tempo para fazer, em geral reservado às ocasiões especiais, com convite aos amigos, enfim, a feijoada implica comensalidade.

Ishige (1987), em seu artigo "*O homem, o comensal*", enfatiza que uma refeição solitária perde seu sabor mesmo em se tratando de um refinado manjar. Todos pertencemos a um grupo social determinado que nos permite ter relações sociais, como comer juntos. As refeições feitas em comum reforçam o grupo, é um meio de comunicação que permite a cada um manifestar sua identidade dentro do grupo. Partilhar uma refeição é partilhar sensações, por isso em muitas sociedades, as celebrações rituais são acompanhadas por banquetes, ocasiões em que são reforçados os laços antigos ou criam-se novos. Quando repartimos a comida em torno da mesa, estamos nos aproximando. Por isso, em muitas culturas, a lareira e o forno onde se prepara a comida se convertem em símbolos da família.

Por outro lado, a utilidade da cozinha começa a ficar ameaçada pelos produtos prontos para consumir, pelos alimentos pré-cozidos e pelo hábito, cada vez mais freqüente, de se fazer refeições fora de casa do

tipo *fast food* ou *self services*. Máquinas automáticas substituem a mesa familiar, fornecendo um lanche rápido (ISHIGE, 1987).

Para DaMatta (1987) cada sociedade define a seu modo o que é comida, estabelece o que deve ser comido com regularidade, o que só deve ser comido de vez em quando e aquilo que jamais deve ser comido, sob pena de se transformar o comedor num animal ou monstro. No Brasil, evitamos comer "o pão que o diabo amassou". Quando recebemos parentes, compadres e amigos na intimidade da nossa casa para um almoço de domingo escolhemos cuidadosamente o alimento a ser comido porque se sabe que ele ajuda a definir a situação social que se deseja criar. Convidado para uma "feijoada", um "cozido" ou uma "peixada", sei que tomarei parte de comensalidade altamente informal, onde deverá existir uma relação direta entre o que se come com quem se come e com o modo de comer. A variedade de ingredientes tipifica esses pratos e justifica o comer misturado com o que está na mesa; um estilo brasileiro que torna o hábito de comer idêntico ao ideal da "mistura" das pessoas que comem juntas e que devem também conjugar-se socialmente.

Por outro lado, com estranhos não nos importamos de tomar um "cafezinho", ou comer um "sanduíche", em pé, num "balcão", caracterizando um modo de ingerir alimentos, onde a instrumentalidade — eu como para viver —, é certamente mais importante que os aspectos morais e simbólicos da comida. Mas, no alegre repasto com os amigos, essa boa e comedida norma burguesa fica invertida já que com eles — eu vivo para comer (DaMATTA, 1987).

Na lógica do "comer" e da "comensalidade" brasileiras há um notável esforço de conjugação dos aspectos universais da alimentação como valor nutritivo, capacidade de gerar energia e sustentar o corpo. Com suas definições simbólicas posto que "nem só de pão vive o homem", o ato de comer tem uma enorme importância social. Tudo isso, continua DaMatta (1987), diz respeito ao que pode ser chamado, de acordo com Claude Levi-Strauss, de "comensalidade totêmica", um sistema onde pessoas, ambiente, emoções, alimentos e até mesmo o modo de preparar a refeição devem estar em plena harmonia.

No Brasil, o modo tradicional de comer se combina com formas modernas e mais individualizadas de fazer uma refeição. Há o modo moderno, quando se come solitariamente um item culinário individuali-

zado como um hambúrguer em companhia de estranhos. E há também formas de comer tradicionais, quando esta anticomensalidade moderna é substituída pelos repastos coletivos, invocadores de uma intimidade que não se deseja perder. O estudo do caso brasileiro revela que tais estilos não são exclusivos. Num deles exprimimos nossa "modernidade", no outro, indicamos como a comida deve ser saturada das relações pessoais. No caso do Brasil, há efetivamente uma "comida da rua", impessoal e individualizada a contrastar com uma "comida da casa" que remete ao conjunto de elos sociais imperativos que dão forma e sentido à nossa vida (DaMATTA, 1987).

A obra gastronômica "A Fisiologia do Gosto", de Brillat Savarin, escrita em 1826, indica que a alimentação é marcada de identidade. São do referido autor as sentenças:

> Dize-me o que comes e te direi quem és; O universo nada significa sem a vida, e tudo o que vive se alimenta; Os animais se repastam, o homem come, somente o homem de espírito sabe comer; O prazer da mesa pertence a todas as épocas, todas as condições, todos os países e todos os dias; Os que se empanturram ou se embriagam não sabem comer nem beber; Quem recebe os amigos e não dá uma atenção pessoal à refeição que lhes é preparada não é digno de ter amigos (SAVARIM, 1995, p. 15-16).

No Rio Grande do Sul, o churrasco é a "especialidade local". Não por ser uma comida do cotidiano, mas por estar associado à figura do gaúcho em que "comer" e "fazer" churrasco envolvem um grupo social, e não se refere apenas ao ato de assar a carne, mas sim, a uma organização social que se estabelece em torno do churrasco. O "fazer um churrasco" obedece a códigos, normas e comportamentos aceitos e reconhecidos por todos, o que leva a pensá-lo como um "ritual de comensalidade e de partilha", destaca Maciel (1996).

A comensalidade é uma característica do comportamento alimentar humano. O primeiro grupo no qual o ser humano deseja partilhar sua refeição é a família. A célula social básica, a família, provavelmente se estabeleceu no dia em que um homem dividiu o animal que tinha caçado com uma determinada mulher e seus filhos (ISHIGE, 1987).

Comer é essencialmente uma atividade social e os alimentos, concebidos para serem compartilhados com outras pessoas, sua

preparação e apresentação, o modo de servir, etc., tudo isso expressa a forma em que os indivíduos de diferentes sociedades projetam suas identidades. A variedade de preferências, as aversões para determinados alimentos, proporcionam uma identidade, não só no sentido de expressar o pertencimento a um grupo, mas também o de chamar atenção em diversas circunstâncias sociais (CONTRERAS, 1993).

No sistema alimentar do "mundo clássico" — grego e romano — o primeiro elemento que distingue o homem civilizado das feras e dos bárbaros é a comensalidade: o homem civilizado come não somente por fome, para satisfazer uma necessidade elementar do corpo, mas também, e sobretudo, para transformar essa ocasião em um momento de sociabilidade, em um ato carregado de forte conteúdo social e de grande poder de comunicação (MONTANARI, 1998).

Para Montanari (1998), o comportamento alimentar do homem distingue-se do dos animais não apenas pela cozinha — ligada, em maior ou menor grau, a uma dietética e a prescrições religiosas —, mas também, pela comensalidade e pela função social das refeições. Os textos antigos, embora descrevam os banquetes dos deuses ou príncipes, referem-se também, às festas das pessoas comuns. Comer e beber juntos já servia para fortalecer amizade entre os iguais. Os mercados selavam seus acordos comerciais na taberna, diante de uma "panela".

A diferença entre França e Estados Unidos no que diz respeito ao consumo alimentar, segundo Lambert (1995), se dá pela diferença de concepções sobre as maneiras de se alimentar. Os americanos concebem o comer em qualquer lugar, a qualquer momento, ao contrário dos franceses, cuja imagem da alimentação é a "refeição"; uma concepção tradicional, isto é, o menu (uma "entrada", um "prato principal", um queijo ou uma sobremesa), acompanhado de uma ou várias bebidas, comido em casa, sentado à mesa, em família, em horas regulares. E todos os consumos alimentares que não entram neste quadro ideal, são considerados como "beliscar".

Para Fernandez-Armesto (2002), as refeições feitas em horários certos fazem parte dos rituais mais antigos da humanidade. Os efeitos sociabilizantes do comer em grupo ajudam a nos humanizar. Os pequenos vínculos que unem as famílias são forjados à mesa. Hoje esta estabilidade corre perigo. A comida está sendo dessocializada. O fim das refeições

regulares implica dias desestruturados e apetites indisciplinados. A solidão da pessoa que consome *fast food* é incivilizadora.

Continua o autor informando que as pessoas ainda comem em casa, mas os horários das refeições foram fragmentados. Diferentes membros da família escolhem pratos diferentes para consumir em horários diferentes. Os horários das refeições foram modificados pra adaptar-se aos novos horários de trabalho. As pessoas comem ao mesmo tempo em que fazem outras coisas (FERNANDEZ-ARMESTO, 2002).

Comportamento social e a alimentação

Elias (1994) ressalta que os manuais de civilidade recomendavam uma série de condutas à mesa, que pouco a pouco se tornaram mais refinadas e assim os instrumentos e procedimentos serviram como mediadores entre o estado de natureza e o estado de cultura. Os antigos modelos de refeições medievais e renascentistas evoluíram para uma nova composição com um pouco mais de ordem, método, limpeza e elegância (LIMA, 1995).

O comer está ligado à biologia da espécie humana como aos processos adaptativos empregados pelos seres humanos em função de suas condições particulares de existência, que variam no tempo e no espaço. Conhecer o modo de obtenção dos alimentos, quem e como são preparados, carrega uma quantidade considerável de informações sobre o funcionamento de uma sociedade (CONTRERAS, 1993).

Pontes (2001) informa que Norbert Elias, no livro "O Processo Civilizador", mostra a existência de uma conexão forte entre as alterações da estrutura social e as mudanças no comportamento e nas emoções dos indivíduos. Daí a importância das fontes documentais que ele utiliza para analisar o processo civilizador no ocidente: Os Manuais de Boas Maneiras — uma fonte "menor" do ponto de vista literário, mas central para a apreensão dos processos sociais envolvidos na criação e difusão de novos modelos de comportamento e novas formas de expressão dos sentimentos.

Elias (1994) aborda historicamente como a humanidade ao longo do tempo, reflete sua estrutura social através dos costumes ou

comportamentos típicos do homem civilizado ocidental, dentre os quais as mudanças do comportamento à mesa.

Criados a princípio pelos membros das elites como forma de demarcar a sua diferença social, tais modelos de comportamento difundiram-se, paulatinamente, para segmento cada vez mais amplo da sociedade. Novas maneiras de se postar a mesa, de manejar o garfo e a faca, as mãos, o guardanapo; de lidar com cheiros, a comida, a sexualidade; de se comportar em relação aos outros; de expressar e controlar as emoções, os sentimentos; de se comportar, em espaços da casa e da rua, sedimentaram-se no decorrer dos séculos. Esses novos códigos de conduta são, a um só tempo, indicadores e expressões do comportamento civilizado ou serve de sinal de refinamento (PONTES, 2001).

A Idade Média, informa Elias (1994), deixou-nos grande volume de informações sobre o que era considerado comportamento socialmente aceitável. Neste particular, também, preceitos sobre a conduta às refeições tinham importância muito especial. Comer e beber, nessa época, ocupavam uma posição muito mais central na vida social do que hoje, quando propiciavam com freqüência, embora nem sempre, o meio e a introdução às conversas e ao convívio.

Elias (1994) assinala mudanças nas práticas e sentimentos vinculados à forma de servir alimentos à mesa, como marca do processo civilizatório. A maneira como a carne era servida mudou consideravelmente da Idade Média até a época atual. Na classe alta medieval, o animal morto ou grandes partes do mesmo eram trazidos inteiros para a mesa (às vezes, no caso de aves, com as penas). O animal é trinchado à mesa. O trincho e a distribuição da carne são honras especiais. A tarefa cabe em especial ao dono da casa ou a hospedes ilustres. Tal costume foi desaparecendo gradualmente com o processo civilizatório, sendo julgado repugnante.

O trincho, continua Elias (1994), em si não desapareceu, uma vez que o animal tem que ser cortado antes de ser comido. O repugnante, porém, é removido para o fundo da vida social, o açougue ou a cozinha. É característico do processo que chamamos de civilização esse movimento de segregação, este ocultamento "para longe da vista" daquilo que se tornou repugnante.

Savarim (1995) ilustra transformações ocorridas nas regras de comportamento à mesa, com uma série de passagens que foram se

modificando, à medida que novas formas de conduta foram sendo impostas:

> Na casa que se vangloria dos mais belos costumes, domésticos distribuem aos comensais, no final da sobremesa, tigelas cheias de água fria, no meio das quais se encontra um copo de água quente. Então à vista de todos, mergulham-se os dedos na água fria, para dar impressão de lavá-los, e ingere-se a água quente, que é gargarejada com ruído e cuspido no copo ou na tigela (SAVARIM, 1995, p. 316).

Ao cair em desuso, esta prática foi substituída por outra, em que uma ponta do guardanapo devia ser molhada na água morna perfumada com limão e passada nos lábios. Do mesmo modo os dedos deviam ser ligeiramente molhados e enxugados no guardanapo, ressalta Lima (1995).

Outro relato feito por Elias (1994) diz respeito ao uso do garfo à mesa. Analisando a utilidade do referido utensílio na Idade Média, o autor levanta explicações que vão desde o fato de ser "bárbaro e incivil" levar à boca com a mão a comida ou ser repugnante chupar os dedos ou ser visto em sociedade com os dedos sujos, ou ainda ser anti-higiênico comer com os dedos. Estudando nossos sentimentos em relação ao ritual do garfo, podemos ver com especial clareza que nossa escolha entre comportamento "civilizado" e "incivil" à mesa é o nosso sentimento de repugnância. O garfo nada mais é que a corporificação de um padrão específico de emoções e um nível específico de nojo. Por trás da mudança das técnicas à mesa ocorrida entre a Idade Média e os Tempos Modernos reaparece o mesmo processo que emergiu na análise de outras explicitações desse mesmo processo: uma mudança na estrutura de impulsos e emoções.

Estes são exemplos de como se formou nosso ritual diário. Se esta série fosse continuada até o presente, outras mudanças de detalhe seriam notadas: novos imperativos são acrescentados, relaxam-se outros antigos, emerge uma riqueza de variações nacionais e sociais, e se constata a infiltração na classe média, na classe operária e no campesinato do ritual uniforme da civilização. A regulação dos impulsos que sua aquisição requer varia muito em força. Mas a base essencial do que é obrigatório e do que é proibido na sociedade civilizada — o padrão da técnica de comer, a maneira de usar faca, garfo, colher, prato individual, etc.— estes permanecem imutáveis em seus aspectos essenciais (ELIAS, 1994).

Isso evidencia não só uma obsessão pela limpeza, como ainda um progresso do individualismo: o prato, o copo, a faca, a colher e o garfo individuais na verdade erguem paredes invisíveis entre os comensais. Na Idade Média, levava-se a mão ao prato comum, duas ou três pessoas tomavam a sopa num só utensílio, todos comiam a carne na mesma travessa e bebiam de uma única taça que circulava pela mesa; cada qual mergulhava seu pedaço de pão ou de carne em saleiros e molheiras comuns. Nos séculos XVII e XVIII, ao contrário, cada comensal é dono de um prato, um copo, uma faca, um guardanapo, etc. Tudo que é retirado das travessas comuns deve ser pego com os utensílios adequados e depositado no prato antes de tocá-lo com os próprios talheres e levá-lo à boca (FLANDRIN, 1991).

No Brasil, segundo Algranti (1997), nos primeiros séculos da colonização a organização familiar e a vida doméstica não poderiam deixar de ser influenciadas por alguns dos elementos que marcaram profundamente a formação da sociedade brasileira e o modo de vida dos seus habitantes: a enorme distância da metrópole a ser vencida pelas embarcações, levava a um atraso das frotas que podia deixar os colonos sem vinho, trigo ou sal durante meses; a falta de mulheres brancas, as índias assumiram seus lugares, ensinando a socar o milho, a preparar a mandioca, a trançar as fibras; a constante expansão do território e a precariedade de recursos, levaram a transformação de práticas e costumes, tanto no que se refere à família, como os padrões de moradia, alimentação e hábitos domésticos.

As refeições na maior parte dos lares no Brasil Colônia chamavam a atenção pela precariedade dos utensílios de mesa, tais como facas, colheres, pratos, etc. Em todas as classes sociais come-se com as mãos. Na Bahia cada engenho tem um forno de tijolo nos quais se coze muito boa louça. Certos luxos só nas residências abastadas de fazendeiros e comerciantes. O hábito de se comer sentado no chão não era exclusivo da colônia ou emprestado dos índios, pois ainda na primeira metade do século XVIII era comum, nas casas do reino, as esposas e filhos acompanharem a refeição do chefe da casa tomando de um prato e acomodando-se no chão próximo da mesa (ALGRANTI, 1997).

De acordo com Ortiz (1994):

> Ocorre ainda uma dessincronização entre o tempo e o lugar no qual os alimentos são ingeridos. Se antes os membros da família se

> sentavam regularmente à mesa, partilhando um momento em comum, hoje, cada um tende a coordenar seu tempo em função de suas próprias atividades. Há uma deslocalização do ato de comer. A instituição refeição se concentrava em lugares fixos (copa ou cozinha); as novas modalidades alimentares favorecem a mobilidade (restaurante, cafés, cantinas, automóvel, etc.). O ritmo da alimentação é pautado pelas exigências da sociedade. A refeição se desestrutura, se fragmenta (ORTIZ, 1994, p. 85).

Considerações finais

Cascudo (1967), no livro *História da alimentação no Brasil*, destaca que existem certas predileções alimentares que os séculos fizeram hábitos, explicáveis como uma norma de uso e um respeito de herança dos mantimentos de tradição. A modificação desses usos dependerá do mesmo processo de formação: o tempo. Impõem-se a compreensão da cultura popular como realidade psicológica, entidade subjetiva atuante, difícil de render-se a uma imposição legislativa ou a uma pregação teórica. A eleição de certos sabores que já constituem alicerce de patrimônio seletivo no domínio familiar, de regiões inteiras cimentadas através de séculos não se transforma com facilidade.

Se alguns pratos regionais são famosos em todo o país, Maciel e Menasche (2003) ressaltam que outros são quase desconhecidos pelas demais regiões, muitas vezes pelo simples fato de que os ingredientes necessários são exclusivos do lugar de origem e ainda por razões de ordem cultural, que determinam certos hábitos alimentares. Entretanto, além das práticas alimentares diversificadas, existem outras, encontradas em todo o país e em todas as classes sociais, como o consumo de feijão com arroz e da farinha de mandioca, combinação que se constitui na comida básica do brasileiro.

Canesqui (1988) salienta que os hábitos alimentares devem ser entendidos no conjunto de práticas dos diferentes grupos sociais com o cuidado de não particularizá-los e isolá-los dos determinantes de ordem socioeconômica e de natureza ideológica que modulam a própria produção, distribuição e o consumo em nossa sociedade, comportando especificidades e heterogeneidades conforme realiza-se concretamente o modo de produção capitalista. Estudos nessa área não podem prescindir

do conhecimento antropológico, sempre que se tenha em jogo ultrapassar a dimensão estritamente biológica da questão nutricional e alimentar.

Como vimos, os modelos de dietas tradicionais, quando transpostos para recomendações, acabam resumindo-se a um elenco de alimentos recomendados perdendo-se, o que a alma da dieta tradicional. A estrutura culinária com a preparação, temperos, produtos locais, entre outros aspectos como o modo de comer, estão entranhados no modo de vida da cultura local. A adoção de alimentos de uma outra estrutura culinária passa a ser artificial, algo recomendado, porque vem de fora da cultura do indivíduo receitado. O deslocamento da cultura passa então, por uma adaptação resultando na diferença do original (GARCIA, 1998).

Dado ao seu tamanho, o Brasil apresenta uma significativa diversidade regional, derivada não apenas de seus aspectos físicos, mas também, das variadas condições históricas e de apropriação e colonização do território. Cada região possui hábitos alimentares próprios e também pratos emblemáticos, que servem como marcadores identitários regionais. Como exemplos temos o acarajé e o vatapá baianos, o arroz com pequi goiano, o tutu e o pão de queijo mineiros, o churrasco gaúcho (MACIEL; MENASCHE, 2003).

As cozinhas regionais apresentam uma grande diversificação devido às variadas condições históricas, culturais, etc. Entretanto, alguns pratos sobressaem ficando associados mais intimamente com suas regiões de origem e seus habitantes, como é o caso do acarajé e vatapá à Bahia; baião de dois ao Ceará; tutu com lingüiça e o queijo à Minas; churrasco ao gaúcho. Esta diversificação é tão significativa que, se alguns pratos regionais são famosos em todo o país, outro são praticamente desconhecidos pelas demais regiões, reforçando assim as razões de ordem cultural que determinam certos hábitos alimentares (MACIEL, 1996).

No Brasil, o modo tradicional de comer se combina com formas modernas e mais individualizadas de fazer uma refeição. Há o modo moderno, quando se come solitariamente um item culinário individualizado como um hambúrguer em companhia de estranhos. E há também formas de comer tradicionais, quando esta anti-comensalidade moderna é substituída pelos repastos coletivos, invocadores de uma intimidade que não se deseja perder. O estudo do caso brasileiro revela que tais estilos não são exclusivos. Num deles exprimimos nossa

“modernidade”, no outro, indicamos como a comida deve ser saturada das relações pessoais. No caso do Brasil, há efetivamente uma “comida da rua”, impessoal e individualizada a contrastar com uma “comida da casa” que remete ao conjunto de elos sociais imperativos que dão forma e sentido à nossa vida (DaMATTA, 1987).

A modificação no estilo de vida nas últimas décadas, principalmente na vida urbana, devido à industrialização, distribuição de alimentos, urbanização, marketing, tem influenciado os hábitos alimentares das populações. O consumo de alimentos industrializados, semi-prontos, a economia de tempo, a praticidade, têm colaborado para essas mudanças no ato de comer e da escolha alimentar. Dessa forma, a alimentação tradicional, baseada na refeição, vem disputando espaço com novas opções alimentares — os lanches.

Dentre as novas opções de alimentação, os *fast foods* aparecem como o principal fenômeno de consumo alimentar no mundo moderno. A população dos grandes centros está incorporando esses novos hábitos alimentares, típicos de países desenvolvidos, com prejuízos para sua saúde por substituir alimentos tradicionais como feijão, arroz, carne, farinha, verduras, cereais, a favor de produtos industrializados, ricos em gordura, sal, açúcar. O momento da refeição passa a ter outro ritmo para se adequar às novas exigências de um novo tempo na sociedade.

Garcia (1993) diz que lanchonetes, principalmente os *fast food,* esvaziaram substancialmente os rituais associados à alimentação. Diminuiu o tempo dedicado à refeição: a colocação da mesa, a disposição dos utensílios. A própria variedade dos utensílios diminuiu em função das preparações. Devido às embalagens descartáveis, é com facilidade que se desloca uma refeição para outros locais, para uma mesa de trabalho ou para frente de uma televisão. Isto pode ter levado a um enfraquecimento da consciência do ato de alimentar-se em função desses facilitadores à dispersão.

O *fast food* surge como prática dos tempos modernos. Isto significa a redefinição do significado da refeição. Até então, ela se constituía em verdadeira “instituição social”, agregando os modos de vida específicos dos grupos e das classes sociais. A refeição estruturada (entrada, prato principal, sobremesa) cede lugar a uma alimentação fragmentada.

Contrariamente à refeição tradicional, que se fazia em horários fixos, come-se agora em horas variadas (ORTIZ, 1994).

Estamos defendendo, de maneira conclusiva, a alimentação tradicional brasileira e a baiana, convivendo com a globalização do mundo e a diversidade das novas práticas alimentares, como o *fast food*, porém, conservando o seu espaço central, básico, no ato alimentar, na tradição de comer em família, em conjunto, em horas regulares, com entrada, prato principal e sobremesa.

Referências

ALGRANTI, L. Famílias e vida doméstica. In: SOUZA, L. de M. **História da vida privada no Brasil**. São Paulo: Contexto, 1997.

BLEIL, I. S. O padrão alimentar ocidental: considerações sobre a mudança de hábitos no Brasil. **Cadernos de Debate**, v. 6, p.1-25, 1998.

BOURDIEU, P. **La distinción:** critério y bases sociales del gusto. Madrid: Taurus, 1979.

______. **A economia das trocas simbólicas**. 2. ed. São Paulo: Perspectiva, 1999.

______. Gostos de classe e estilos de vida. In: ORTIZ, R. (Org.). **Pierre Bourdieu:** sociologia. São Paulo: Ática, 1994.

BOURGES, H. Costumbres, practicas y hábitos alimentarios deseables e indeseables. **Archivos Latinoamericanos de Nutricion**, v. 38, n. 3, p. 766-779, 1988.

CANESQUI, A. M. Antropologia e alimentação. **Rev. de Saúde Pública**, v. 22, n. 3, p. 207-16, 1988.

CASCUDO, L. **História da alimentação no Brasil**. São Paulo: Companhia Nacional, 1967. v. 1.

CONTRERAS, J. **Antropologia de la alimentación**. Madrid: Eudema,1993.

______. (Org.) **Alimentacíon y cultura: necessidades, gustos y costumbres.** Barcelona: Universidade de Barcelona, 1995. (Estudi General. Ciències humanes i socials, 3).

COSTA, P. **A comida baiana de Jorge Amado ou o livro de cozinha de Pedro Arcanjo com as merendas de Dona Flor**. Rio de Janeiro: Record, 2003.

Da MATTA, R. **O que faz o Brasil, Brasil**? 9. ed. Rio de Janeiro: Rocco, 1998.

______. Sobre o simbolismo da comida no Brasil. **Correio da Unesco**., v. 15, n. 7, jul. 1987. (O sal da Terra – Alimentação e Culturas).

ELIAS, N. **O processo civilizador:** uma história dos costumes. 2. ed. Rio de Janeiro: Zahar, 1994. v 1.

FERNANDEZ-ARMESTO, F. Ruínas do microondas. **Folha de São Paulo**, 20 out. 2002. Caderno Mais, folhas 4-6.

FERREIRA, A. B. H. **Novo dicionário da língua Portuguesa**. 2. ed. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1986.

FLANDRIN, J. L. A distinção pelo gosto. In: RIÈS, Philippe; CHARTIER, Roger (Org.). **História da vida privada:** da renascença ao século da luzes. São Paulo: Companhia das Letras, 1991. v. 3.

FREITAS, M. C. Educação nutricional: aspectos sócio-culturais. **Rev. Nutrição PUCCAMP**, v. 10, n. 1, p. 45-49, jan. /jun.1997.

FREYRE, G. **Açúcar:** uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do nordeste do Brasil. São Paulo: Companhia das Letras, 1997.

FRY, P. **Para inglês ver:** identidade e política na cultura brasileira. Rio de Janeiro: Zahar, 1982.

GARCIA, R. D. Aspectos psicossociais dos hábitos alimentares da população brasileira. In: WORKSHOP INSTITUTO DANONE. 1998. Florianópolis. **[Anais...].** Florianópolis-SC, 1998. Tema: Alimentação equilibrada para a população brasileira: pirâmide alimentar.

______. **Representações sociais da comida no meio urbano:** um estudo no centro da cidade de São Paulo. 1993. Dissertação (Mestrado em Psicologia Social) – Instituto de Psicologia, Universidade de São Paulo, 1993.

GARINE, I. Alimentação, culturas e sociedades**. Correio da Unesco**, v. 15, n. 7, jul. 1987. (O sal da Terra – Alimentação e Cultura).

______. Los aspectos socioculturales de la nutrición. In: CONTRERAS, J**. Alimentacíon y cultura:** necessidades, gustos y costumbres**.** Barcelona: Universidade de Barcelona, 1995. (Estudi General. Ciències humanes i socials, 3).

GEERTZ, Clifford. **A interpretação das culturas**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1989.

GUBEL, Marlety de Assunção. "Fast foods": fatores determinantes de consumo e adequação nutricional**. Revista Alimentação e Nutrição**, v. 5, n. 17, p. 57-68, mai./jun., 1984.

ISHIGE, N. O homem o comensal. **Correio da Unesco**, v. 15, n. 7, jul. 1987. (O sal da Terra – Alimentação e Cultura).

JESUS, E. V. **A cozinha baiana do restaurante escola do SENAC do pelourinho-Bahia:** mudanças de contexto e atores. 2002. Tese (Doutorado em Ciências Sociais) – Pós-graduação em Ciências Sociais, Pontifícia Universidade Católica de São Paulo, 2002.

LAMBERT, J. L. À mesa! A cozinha do estatístico. In: BESSON, Jean-Louis (Org.). **A ilusão das estatísticas**. São Paulo: UNESP, 1995.

LIMA, N. A festa de Babette: consagração do corpo e embriaguês da alma**. Horizontes Antropológicos**, v. 2, n. 4, p. 71-83, jan./jun., 1996.

LIMA, T. Pratos e mais pratos: louças domésticas, divisões culturais e limites sociais no Rio de Janeiro, século XIX. **Anais do Museu Paulista**, v. 3, p. 129-191, jan./dez. 1995.

LINS, D. et al. **Cultura e subjetividade:** saberes nômades. São Paulo: Papirus, 1987.

MACIEL, M. E. Churrasco à gaúcha**. Horizontes Antropológico**s, v. 2, n. 4, p. 34-48, jan-jun. 1996.

______. Cultura e alimentação ou o que tem haver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin? **Horizontes Antropológicos**, v. 7, n. 16, p. 145-56, dez. 2001.

______. **A culinária e a tradição**. Rio Grande do Sul: MINC/CNRCP/FUNARTE/SPMAD, 2002. p. 27-35. (Série Encontros e Estudos, 4).

______. ; MENASCHE, R. **Alimentação e cultura, identidade e cidadania**: você tem fome de quê? 2003. Disponível em: www.adital.org.br/asp2/noticia.asp? Acesso em: 12 out. 2003.

MAGALHÃES, C. Comida de comer comida de pensar**. Cadernos de debate**, v. 3, p. 29-57, 1995.

MAUÉS, M. M.; MAUÉS, R. **O folclore da alimentação**: tabus alimentares da Amazônia. Belém, 1980.

MONTANARI, M. Sistemas alimentares e modelos de civilização. In: FLANDRIN, J.; MONTANARI, M. **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

OLIVEIRA, S.; THÈBAUD-MONY, A. Modelo de consumo Agro-industrial: homogeneização ou diversificação dos hábitos alimentares? **Cadernos de Debate**, v. 4, p. 1-13, 1996.

ORNELLAS, L. H. **A alimentação através dos tempos**. Florianópolis: UFSC, 2000.

ORTIZ, R. **Mundialização e cultura**. São Paulo: Braziliense, 1994.

PETRICH, P. Homens de milho, homens de carne. **Correio da unesco,** v. 15, n. 7, jul. 1987. (O sal da Terra – Alimentação e Cultura).

PONTES, H. Elias, renovador da ciência social. In: NEIBURG, F. ; WAIZBORT, L.

(Org.). **Dossiê Norbert Elias**. 2. ed. São Paulo: EDUSP, 2001.

ROZIN, P. **Towards a psychology of food choice**. Bruxelles- Belgique: Institutt Danone, 1998.

SAVARIM, B. **A fisiologia do gosto**. São Paulo: Companhia da Letras, 1995.

SHACK, D. N. El gusto catador: determinantes socials y culturales de las preferencias alimentarias. In: CONTRERAS, J. **Alimentacíon y cultura:** necessidades, gustos y costumbres. Barcelona: Universidade de Barcelona, 1995. (Estudi General. Ciències humanes i socials, 3).

SOBRINHO, M. D. Hábitos e representações sociais: Questões para o estudo de identidades coletivas. In: MOREIRA, A. S. P.; OLIVEIRA, D.C. (Org.). **Estudos interdisciplinares de representação social**. 2. ed. Goiânia: AB, 2000.

VALENTE, F. **Fome e desnutrição**: determinantes sociais. São Paulo: Cortez, 1986.

WOORTMANN, K. **Hábitos e ideologias alimentares em grupos sociais de baixa renda**: relatório final. Brasília: UnB, 1978. (Série Antropologia –20).

ZALUAR, Alba. **A máquina e a revolta:** as organizações populares e o significado da pobreza. 2. ed. São Paulo: Brasiliense, 2000.

Cultura alimentar em idosos de Mutuípe, Bahia

Mirella Dias Almeida
Talita Dantas Guimarães
Maria do Carmo Soares de Freitas
Lílian Ramos Sampaio

Introdução

> Se os que me viram cheia de graça, olharem bem em frente para mim
> [...] dirão: Como o tempo passa! (Florbela Espanca, aos vinte anos, 1919).

Neste estudo, trata-se de compreender os significados da alimentação pelos idosos em Mutuípe, Bahia, a partir da pesquisa qualitativa. Discute-se a problemática do envelhecer e a alimentação, sobretudo os aspectos simbólicos que envolvem a comensalidade nessa fase da vida em que as alterações no organismo modificam as necessidades nutricionais. São analisadas narrativas sobre preferências alimentares, crenças e o conhecimento prático do cotidiano. A qualidade da alimentação e seus aspectos culturais estão relacionados à solidão e à concepção do envelhecer como uma desordem da normalidade. "Comida de velho" é considerada "fraca e sem gosto", como "comida de doente", pois os idosos se sentem socialmente desse modo em relação à vida. No passado, ao recordar, a comida representava prazer, necessidade e encontro com outros membros da família. Estas e outras inscrições da cultura no contexto específico dos idosos mostram a comida como marco de identidade social e o gosto faz analogia com outros sentidos da vida.

O envelhecer envolve diversas condições: físicas, mentais, socioeconômicas e culturais. Para Beauvoir "velhice é uma relação dialética entre um ser para outro. Em mim, é o outro que é idoso ou o que sou para os outros [...]. É impossível encerrar essa pluralidade de experiências num conceito, ou mesmo numa noção" (BEAUVOIR, 1990). O envelhecimento é um processo dinâmico e progressivo, com alterações morfológicas, funcionais e bioquímicas que vão modificando o indivíduo, tornando-o mais susceptível às agressões intrínsecas e extrínsecas até à morte (CARVALHO, 1994).

No envelhecer, a importância da alimentação, dada por estudos epidemiológicos, clínicos e de intervenção, relaciona o tipo de dieta e o surgimento de doenças crônicas não transmissíveis, inclusive as cardiovasculares, diabetes *Mellitus,* cálculos biliares, cáries dentárias, distúrbios gástricos, enfermidades ósseas e nas articulações (CERVATO et al., 2005). O processo alimentar do idoso é, portanto, influenciado por alterações fisiológicas particularizadas por um estado de envelhecimento,

a exemplo do que ocorre nos órgãos sensoriais e trato gastrointestinal, bem como é influenciado por questões socioculturais, como crenças e hábitos.

Os problemas físicos refletem a necessidade de modificações no consumo de alimentos que conduzem a restrições alimentares e um preparo especial das refeições no âmbito da família (COITINHO et al., 1991).

Mas, indivíduos de qualquer grupo social, carregam símbolos sociais e possuem *habitus* que lhes são próprios, apreendidos ao longo da vida (MAUSS, 1974). E quanto mais se envelhece, mais tempo se tem para inscrever sentidos sobre o corpo, a comida e produzir valores culturais e afetivos. Nesse domínio, o comer representa mais que um ato de ingestão de elementos nutritivos para o organismo, pois como uma inscrição da cultura, a comida expressa identidade social, liberdade ou dominação em cada organização social (FISCHLER, 1988).

As preferências alimentares, movidas ou condicionadas por crenças, são qualidades que pertencem ao cotidiano desses agentes sociais idosos (BOURDIEU, 1989). Neste sentido, este estudo trata de compreender os significados do envelhecer pelos idosos do município de Mutuípe (Bahia[1]) e a correlação com a alimentação.

As práticas alimentares desses idosos foram observadas e recordadas com histórias de vida reveladoras de imagens dos alimentos da infância. O cardápio atual ao exibir *habitus* também produz sensações que fazem referência aos tempos em que "se comia de tudo". É exatamente neste espaço nomeado velhice que o idoso se sente vivo e renovado ao se referir à sua comida. Ou seja, conforme se constatou, os idosos se sentem mais vivos no momento em que comem, pois neste ato se formaliza um rito relacional às sensações e recordações, pelos cheiros e paladares, sentidos que conjugam o passado e o tempo presente.

Nesse campo da nutrição, é relevante observar os significados objetivos e subjetivos presentes nas narrativas do idoso sobre sua alimentação, desde o preparo da comida, seus hábitos alimentares e envelhecimento. Todas estas questões biológicas e culturais merecem interpretação, para motivar uma intervenção mais próxima da realidade voltada para a melhoria da vida desses idosos.

As revelações sobre o envelhecimento denotam, neste estudo, que a alimentação é uma disciplina da tradição rural cuja ruptura ocorre de

modo lento, no processo mesmo de envelhecer. Nesta perspectiva, buscou-se entender a alimentação dos idosos através dos significados atribuídos por eles e os aspectos simbólicos relacionais à qualidade de vida.

Material e métodos

De abordagem qualitativa, a presente pesquisa descreve a experiência do idoso em relação à sua alimentação, no período de agosto a novembro de 2006. Foram realizadas entrevistas semi-estruturadas (BIBEAU; CORIN, 1995, CARVALHO, 1991, MINAYO, 2000) com oito idosos atendidos pelo projeto de extensão: "Condições biopsicossociais dos idosos de Mutuípe"[2]. O método de entrevistas estabelece um diálogo aberto (CARVALHO, 1991) sem uma estrutura rigorosa de perguntas e com um tempo suficiente para escutar tantas vezes forem necessárias sobre o objeto em estudo. Nesse sentido, foram realizadas várias entrevistas com os mesmos sujeitos do estudo como uma dinâmica de conversação sobre suas histórias de vida, durante um período de três meses. O número de entrevistados foi determinado em campo, e considerado satisfatório quando as narrativas sobre o objeto tornaram-se similares, o que representa para a análise interpretativa uma suficiência para a compreensão. Ao apresentar os objetivos do estudo aos idosos, eles se predispuseram a contribuir, pois para eles conversar sobre "a vida e a comida, dá gosto". O termo gosto, neste estudo, toma um caráter ôntico ao privilegiar o anseio dos idosos em falar sobre suas histórias. O gosto está relacionado ao ânimo entre comer e viver, como se observa em vários enunciados. A linguagem comum do cotidiano mostra um discurso a respeito do passado que não separa antecipação e retrospecção, que guiam os projetos de existência e o rememorar. Desse modo, neste trabalho, o sujeito narrativo que fala de sua história submete-se à publicidade de sua vitalidade ou fragilidade, e por esta razão, as reais identidades foram omitidas, sendo fictícios os seus nomes.

Através das falas gravadas e transcritas, obteve-se uma narrativa textual, e iniciou-se a análise elegendo subconjuntos de palavras e sentenças significantes para uma correspondência entre o envelhecer e os significados da alimentação, cujos aspectos simbólicos são revelados.

Registros de sinais lingüísticos e extralingüísticos são conotados para subsidiar a análise narrativa (BARTHES, 1997). Nesse aspecto, deu-se especial atenção aos fragmentos de histórias de vida, em particular à memória alimentar, e questões referenciais como o trabalho, a família.

Análise das narrativas

Conforme atribuição dos idosos de Mutuípe, questões pressupostas sobre alimentação do idoso, são também significantes, a exemplo da solidão, concebida como uma desordem da normalidade. Nesse campo ontológico, a intersubjetividade traz o cotidiano como um lugar aparentemente imóvel, onde os dias são comuns, previsíveis e a comida o conteúdo que representa hábitos, prazeres, paladares, ritos, recordações observados na articulação dos enunciados dos sujeitos, como vemos a seguir.

Viver só...

O fim de nossa viagem será chegar ao
lugar de onde partimos. E conhecê-lo,
então, pela primeira vez.
(T. S. Eliot)

Vida e morte, infância e casamento, ter ou não ter uma casa para morar, são os acontecimentos marcantes dos fragmentos biográficos descritos. O único sentido relacional à vida, é uma ação, um que fazer para significar a existência dada pela naturalidade da proximidade da morte. Essas pessoas necessitam do passado como um campo simbólico das referências do presente. Sobre isso, o encontro humano, a afetividade, faz coerência com os sentidos da vida, conforme depoimentos de Selma[3] uma das idosas, ao se referir à necessidade de companhia para partilhar uma conversa, uma comida, um momento do dia.

Eu gostava da vida que já passei, agora estou só. A gente dorme só. Tem umas meninas que vem aqui ajudar mais não gosto (Selma). As *meninas* não são suas melhores companhias porque não têm o cuidado que a idosa necessita.

A ausência de escuta, por exemplo, dá lugar a amplitude de sua solidão. Esta é a queixa comum dos idosos de Mutuípe, por se sentirem isolados do outro afetivo, os familiares, os amigos. Como exemplo, ao desanimar-se, a idosa revela o medo de viver sem afeto e sem gosto. Entretanto, ao ocupar-se dos afazeres domésticos, como uma espécie de terapia do cotidiano de ausências, ela diz "sentir-se bem". Mas, em geral, a necessidade do outro é inevitável mesmo quando se está ocupado. O outro será sempre o que produz sentidos para si mesmo e vice-versa, no dizer de Agostinho (1996). O que se é para o outro mais próximo se constitui como a correspondência humana que mais se sobressai na velhice.

Não me sinto bem porque sinto falta do meu esposo. Nada parece interessar, nem a comida nem a vida sem ele (Sílvia). A morte do companheiro constitui-se como uma dura ruptura de seu cotidiano, pois ao perder a imagem com o outro se perde o que se conservava em comum: as lembranças. Esse tipo de solidão afeta a vontade de comer desta idosa. Ao interpretar as falas de outros idosos sobre a falta de apetite, observou-se que eles sentem falta de referências comuns com o outro afetivo, sendo o comer e o deitar os lugares mais conjugados para a ausência afetiva.

Para eles, velhice não é doença, mas, antes, solidão. A melancolia que sentem, faz alusão à indiferença que percebem dos mais jovens e o sentido de *inutilidade* que os atingem. Com isto, sentem-se entediados. Para Baudelaire (1964), "nada iguala o arrastar-se dos trôpegos dias, quando, o tédio, taciturno exílio da vontade, assume as proporções da própria eternidade". E para Beauvoir (1990) "a maior sorte do velho, mais que gozar de uma boa saúde, é sentir que o mundo está ainda povoado de fins". Ao sentir-se útil, o idoso é capaz de desviar-se do tédio.

O afastamento do trabalho se constitui como uma perda, uma desvalorização social, uma incapacidade física e mental, como se não houvesse um tipo de ocupação específica para cada sujeito que envelhece. Sobre isto, Pedro[4] – um dos idosos entrevistados, relembra seu trabalho como pedreiro e queixa-se da ausência de uma ocupação. A vivência de tantos anos de trabalho é um relato do estado d'alma desse sujeito que se sente vivo, mas incapaz de trabalhar em sua profissão pelo processo inevitável do envelhecer. A lembrança persistente do trabalho assegura-lhe a identidade e a intensidade de sua experiência *no tempo em que comia*

de tudo quando era pedreiro. Os momentos da comida e do descanso são os objetos que mais retornam do passado, pois as sensações parecem reviver ao narrar. "Como se fosse outro" o informante expressa, melancolicamente, que já não pode ser como antes.

Em outra situação, observou-se que Margarete[5] "se sente bem" com amigos e familiares "como se não fosse velha, ainda". Sua idade "permanece abstrata" na expressão de Beauvoir (1990). Não ser velha significa estar com o outro.

O estado emocional das pessoas idosas depende, sobretudo, de suas relações com a família, os filhos, os amigos. A ansiedade observada em alguns é provocada pelo sentimento de insegurança e medo de adoecer e morrer. Citam desamparo social, como o caso de uma idosa que se angustia pela falta de assistência ao seu filho: *meio louco e nervoso* (Valdete)[6] ou expressam dificuldades em viver sem uma companhia afetiva. Ao sentirem-se desamparados e solitários perdem a vontade de comer ou o gosto pela comida.

O gosto recordado

A expressão *comida* é uma construção da cultura que possui diversos símbolos em cada sociedade. O termo transcende o ato alimentar em si, para sinalizar outra aquisição, uma materialidade da cultura, da religiosidade, da identidade (DaMATTA, 1986). Há, pois, uma diferença entre *comida* e *alimento,* em que o primeiro termo não é apenas uma matéria que alimenta, mas antes, um modo de sentir-se alimentado. Para os idosos de Mutuípe, a comida faz vínculo com o gosto, o ânimo, o prazer de recordar. Alimento se refere à necessidade física, à dieta. Também, conforme análise de alguns enunciados desses idosos o alimento é um registro cognitivo e simbólico do processo de envelhecer. *Alimento e comida de velho* se assemelham e fazem oposição à comida de jovem. Este é um dos exemplos da qualidade dual presente na construção dos símbolos sobre o comer. Estar ou não saudável faz associação com a noção de alimento puro e impuro, comida de roça e de cidade, doente e sadio. Estes são alguns dos sistemas classificatórios notificados e que fazem conexão com o envelhecer. Lentas mudanças aparecem no cardápio, no

gosto, como um anúncio das necessidades do corpo. Além disso, o gosto da comida muda em relação à qualidade da carne, a redução do sal, a textura, os cheiros e a introdução de soja que apesar das diferenças socioculturais, este produto faz, hoje, mediação com a culinária do velho.

A migração do campo para a cidade representa uma ruptura do modo de vida tranqüila, saudável, sem medos, para um meio que lhe oferece ociosidade, desânimo e alimentos "envenenados". Essa mudança para o urbano se dá pela "necessidade" de remuneração quando as dificuldades do trabalho no campo afetam a sobrevivência. A cidade é a rua, o lugar do desconhecido, do estranhamento, por isso, para eles, representa perigo e desgosto.

Comer na roça ou na cidade é uma condição humana marcada de lembranças da infância que retornam e inevitavelmente se mesclam com outros sentidos, objetos da vida cotidiana, antigos e atuais. No exato momento que recorda, o sujeito, seguro de si, em meio às suas referências conceituais, narra sobre o gosto recordado. Compara a comida de roça, da infância e da cidade, o fogão à lenha e as mudanças no sabor pelo fogão à gás. Para Hilma[7], *a carne era mais sadia, tinha outro sabor*..

Roça e cidade representam denominações opostas entre tradição e moderno. Roça é resistência, memória, gosto-saudável. Cidade é o novo gosto: panela de pressão, hormônios em carnes, fogão a gás. Sobre isso, as idosas se ressentem do gosto de comidas feitas de modo apressado ou quando afetam o receituário tradicional. Nos tempos *idos se temperava um frango de quintal, um molho pardo; a carne se assava no forno de lenha e era outra comida* (Valdete). Para ela, não foi seu paladar que mudou, mas o modo de cocção.

Para quem viveu na área rural de Mutuípe, o sabor da comida é diferente do mesmo prato elaborado hoje, no espaço urbano. Também, *naquele tempo se comia toucinho. Hoje a comida é fraca. Antes, era feijão e mocotó de boi, de porco. Hoje, as comidas são diferentes. No meu tempo eram fortes* (Sílvia).

Panela de barro, fogão à lenha, alimento fresco e natural são determinantes do gosto da "comida da roça". Independentemente do cardápio, o passado é evocado para falar da comida saudável. A retrospecção combina sentimentos pessoais e objetos de antigos hábitos, em que o termo saudável aparece como um acontecimento. Mistura-se às recordações, o conceito de fartura, em que a convivência familiar e uma

alimentação sem limitações fazia parte da liberdade do corpo*. A gente ia num pé de fruta, na roça, no jardim tirava uma flor botava no santo e lá ia* (Berenice).

Na cidade se impõe o uso da panela de pressão que altera o gosto pelo tempo rápido do cozimento, surgem novos cardápios e as receitas tradicionais, como pamonha e canjica deixam de ser consumidos no dia-dia. A tradição, as sensações do gosto da comida de antes, continuam na memória.

A qualidade da comida comportada numa estrutura binária mostra a *força* e a *fraqueza* do alimento em analogia com o corpo. Pois, *comida de velho é fraca e sem gosto, como comida de doente,* como se velhice fosse uma espécie de enfermidade. De certo modo, os idosos de Mutuípe se sentem socialmente enfermos, mesmo sem doenças, porque são assim tratados pelos mais jovens. Semelhante situação, observou Loureiro (1998), em seu estudo sobre o tempo e a velhice.

A comida *fraca* e sem gosto se configuram como uma necessidade para a manutenção física. Praticamente, se sentem em uma dieta permanente em oposição ao prazer de comer. Nesse quadro dietético em que tudo parece pouco se come invariavelmente o mesmo (café com leite e pão ou biscoitos; feijão, arroz e farofa, carne de vaca ou frango, uma verdura ou duas; sopa de poucas verduras). Com esse consumo, conjugam-se sensações como melancolia, saudades e angústia. Para aliviar a monotonia que os faz sentir ainda mais velhos, lembram-se de objetos que fazem ligação com o prazeroso, como uma construção diária do gosto recordado, no habitual.

Conforme os testemunhos aqui acolhidos, também limitações socioeconômicas provocam inseguranças nos idosos. *A gente não pode comer essas comidas granfinas de receitas* (Josué*). A comida da gente é feijão cozido, mocotozinho, um pouquinho de arroz* (Pedro). *Come, enche a barriga e agradece a Deus* (Margarete*).* O diminutivo dos termos faz alusão à quantidade e a qualidade com menos gordura e temperos. A dimensão cultural da alimentação expressa valores e sistemas simbólicos, que fazem associação com a restrição ou não de alguns alimentos e combinações: *café preto dá nervoso; carne de sertão não deve ser comida porque é feita de jegue* (Pedro); *gordura afeta o coração, a pressão arterial* (Berenice)[8].

Prazer em comer

Minha comida é pouca. É a idade. Também, não tenho vontade. A pessoa quando chega numa certa idade muda. O médico falou que a pessoa (velha) não é mais quem era. Só de olhar a comida fico sem vontade (Selma)*; Não sinto nem vontade de fazer comida* (Hilma).

A indisposição reflete o desalento dessas mulheres que se sentem sozinhas. Comem sozinhas, e a perda da integração social altera o sentido da necessidade. Para estas idosas, o isolamento familiar e social separa-as do desejo de comer e de preparar alimentos variados. O prazer em comer é completamente vinculado à convivência com o outro e, contrariamente, o desprazer faz relação com a ausência ou a perda da companhia, o afeto.

O corpo jovem é referido como um corpo com apetite, em que nada que se come faz mal. Trata-se da imagem do passado, da comida de antes. A velhice representa uma ruptura com os sentidos da condição jovem, mas mantém imagens do passado ou estrutura um reencontro do tempo para conservar a percepção do gosto de antes, pela memória. Ao recordar, o idoso reconhece sua fragilidade e evita experimentar outros prazeres. O saudável passa a ser concebido como a repetição, a monotonia alimentar, o previsível. Ou seja, o comer, enquanto atividade humana central é limitada pela realidade de cada sujeito (MANNONI, 1995).

O reconhecimento da necessidade de adaptação de uma dieta pelas alterações fisiológicas é uma racionalidade que não combina o prazer de comer. Nesse sentido, os idosos dizem não ter apetite para as *comidas de velhos*, atribuídas pela necessidade. Com isso, explicam suas proibições alimentares, tentam se conformar com as limitações impostas pelo tempo, e conservam aspectos simbólicos tradicionais que agem como sustentáculos ao (re) significarem o desejo e o prazer em comer e viver. Para eles, em vários momentos das entrevistas, não é o envelhecer ou as alterações da velhice que reduzem o prazer de comer, mas a solidão, a cidade, a falta da roça.

Os estudos antropológicos que abordam o tema dos hábitos alimentares mostram que o comer é mediado de elementos simbólicos incorporados na construção da identidade cultural. De certo modo, os alimentos representam a ligação mais primitiva entre natureza e cultura fazendo parte da raiz de um grupo social, sua terra, sua alma, sua história (FISCHLER, 1988). Nesse sentido, ao falar da farinha de mandioca os

idosos expressam o prazer de comer com regularidade. Este é o alimento de maior valor afetivo desses antigos moradores de Mutuípe. Para eles, nada pode substituir o gosto da farinha de mandioca. Se não podem mais comer este alimento, preferem não viver, pois não há vida nem comida sem farinha.

Os hábitos alimentares mudam, mas alguns objetos e sentidos continuam presos à tradição (BOURDIEU, 1989). O uso diário da farinha exemplifica o registro desse paladar acostumado desde muito. Antes, quando eram jovens, relembram que a farinha se misturava com feijão, pimenta e carnes gordurosas, hoje, come-se o pirão ou a farofa molhada com um caldo de feijão. Uma mudança para assegurar uma melhor digestão ao idoso. Mas, a referência do gosto continua a sustentar a identidade social desses indivíduos. A repetição ou a *força do hábito* desse alimento reforça o sujeito a cultivar o gosto e reafirmar sua história.

Em Mutuípe, a mulher idosa, desde o amanhecer, cuida dos afazeres domésticos como um contínuo agir no tempo. Os hábitos, cada vez mais arraigados, são respostas da necessidade de ocupação e funcionam como disposições adquiridas no cotidiano. Nessa acepção, os hábitos são naturalizados por valores simbólicos e afetividades. E, à medida que se envelhece, o tempo se torna ainda mais representado: tempo de acordar, refeições nos mesmos horários, tempo de dormir. Para Beauvoir (1990) um hábito assegura o passado presencial, como um ressurgimento e se confunde com um futuro antecipado. Momentos em que ilusão e realidade se acercam para dar outra dimensão do tempo no cotidiano. Os idosos vivem suas realidades, seus desejos e conflitos, sobretudo evocam em fragmentos de histórias de vida imagens do passado e outras que denunciam o desejo de viver e criar (LOUREIRO, 1998).

No cotidiano, em Mutuípe, o hábito alimentar do idoso é entendido como uma espécie de segurança, pela tradição do comer junto ao outro. Será, então, através do habitual que o idoso se reconhece e se sente protegido contra suas próprias ansiedades, e pode assegurar-se de um horizonte conhecido porque amanhã se repetirá, hoje. Estas instâncias se confundem para manter o significado do acostumar-se. Por esta razão a perda da variedade alimentar passa a ser uma segurança, um valor, um gosto conservado, uma necessidade da emoção.

As relações com o alimento são movidas por emoção e recordações. Ou seja, o passado não se afasta enquanto se come. Refeição e afeição confirmam e reafirmam valores até o momento em que uma enfermidade re-significa um novo contrato social com o corpo, o tempo e a vida.

O café pra mim não tem mais sabor. Eu bebia café com açúcar e hoje é com adoçante, não me acostumo. Hoje tenho que comer sem sal. Muita doença de hoje não tinha no meu tempo, diabetes, hipertensão (Margarete).

Com a doença, a velhice aparece mais claramente para os outros. Segundo Minayo (2000), o processo saúde-doença possui significações culturais que precisam ser conhecidas. As representações mais comuns deste processo, em nossa sociedade, estão relacionadas às desigualdades sociais, cujos efeitos são visíveis, principalmente, quanto ao acesso aos cuidados com a saúde (FREITAS, 2003). Entretanto, mesmo que haja distintas maneiras de adoecer e envelhecer há em comum, a incapacidade pela idade, como um registro inevitável do tempo.

Em Mutuípe, *naquele tempo a gente vivia feliz. Trabalhava na roça, batia enxada, fazia tudo. Hoje é diferente, perdi minha saúde* (Valdete). O passado representa um tempo que pertence ao sujeito e faz sentido para decifrar o tempo presente. A perda da saúde é a perda *do corpo de antes*, da capacidade física que, para ela, significa saúde. Para os que se sentem enfermos, a vida do passado faz associação com o saudável. A temporalidade denuncia um antagonismo entre ser idoso e ser jovem, num espaço em que não há como reconciliar o mito do saudável da juventude com a velhice que chega de modo inesperado para o idoso. A saúde se perde com o passar dos anos vindo a doença tomar o espaço de sua rotina, com isto se modifica o sabor dos alimentos, principalmente quando se retira o sal. Também, não há mais ânimo para comer se o *desânimo toma conta do corpo.* O desanimar ocorre com as dores nas pernas, reumatismo, saudade do passado: *doenças de velhos* como diz Josué[9].

No envelhecimento, apesar das alterações metabólicas e fisiológicas, percebe-se através destes enunciantes o desejo de participar da vida de modo dinâmico. Entretanto, a solidão sentida como "*abatimento, desânimo ou mal estar*", aparece nas falas desses sujeitos, associada ao medo de tornarem-se incapacitados por alguma doença: *se não tiver saúde, o que há de ser? Agradeço a Deus todos os dias, de noite e dia, meus vizinhos e meus filhos [...] todos estarem juntos de mim* (Berenice).

Também Silvia[10], cansada e doente (diabetes) reclama uma maior aproximação dos filhos. O adoecer para ela se constitui na completa perda da independência física. A dificuldade de acesso aos serviços de saúde, antecipa seu mal-estar, sua ansiedade.

A solidão e a doença do velho terão sempre um refúgio no passado onde a liberdade da juventude continua preservada. Basta recordar que se obtém um sorriso de qualquer um desses entrevistados. A predileção pelos dias antigos circunscreve o prazer se recordar, como se na memória houvesse uma espécie de sensibilidade e evocá-la é complacente (BEAUVOIR, 1990). Com o regresso ao passado, as narrativas trazem da memória as sensações de entusiasmos que envolvem os idosos ao recordar. Observou-se em alguns casos a mudança de semblante dos entrevistados relembrar uma comida, como se rememorar fosse um remédio, uma necessidade, um prazer.

A escuta desses fragmentos de vida, em que a alimentação é o rito lúdico da existência dessas pessoas, pode agir como um recurso para acolher uma compreensão mínima da sobrevivência desses idosos que intensamente relembram para viver.

Conclusão

O termo *velhice* é polissêmico. Cada sujeito, com sua biografia, sente o envelhecer que se individualiza em suas vivências. Com isto, constataram-se neste estudo valores expressos pelos sujeitos, particularmente em relação à comida, hábitos e objetos recordados.

Os significados da alimentação para esse grupo de idosos denunciam uma estreita relação entre solidão, necessidade e gosto. Estas são as principais categorias particularizadas por um estado de ânimo conotado em contextos familiares específicos dos sujeitos. O conjunto de significantes analisado traz questões associadas às limitações biológicas do processo de envelhecer e uma multiplicidade de sentidos sobre o comer que se vincula ao prazer de recordar.

Estes idosos são, muitas vezes, estigmatizados, como doentes ou incapazes. Alguns se sentem enfermos quando estão solitários e por isto dizem que não há ânimo para comer. Sentem-se *fracos*, ou seja, *sem valor*

social cuja acepção se confunde com a qualidade do alimento. Sobre isto dizem: *o que é bom gente fraca não* come (Josué, Pedro, Valdete). A condição social reflete não somente a qualidade da comida como também as dificuldades de acesso aos serviços de saúde e por isso se sentem mais inseguros.

No entanto, a comensalidade desses idosos os afasta da solidão quando há um outro afetivo. A solidão, mais referida ao momento das refeições, representa uma desordem da normalidade do envelhecer e, sobretudo, afeta o sabor da comida. Comer sozinho, para estes idosos significa uma perda da qualidade de vida.

Em resumo, gosto e desgosto são expressões que fazem relação com o comer e outros sentidos do cotidiano. No campo semântico, ânimo e gosto relacionam afeto e comida e os opostos desses termos significam abatimento, perda do desejo de comer e desânimo de viver. Para os idosos ser velho é sinônimo de solidão e medo. Com estas noções eles não sentem vontade de comer nem disposição para criar e sonhar. Em contrapartida, ao recordar sensações passam a reconhecer os desejos de viver. A falta de vontade de comer e a perda do gosto pela comida, são alguns dos objetos referidos e que denunciam a complexidade desse tema interdisciplinar sobre aspectos culturais da alimentação e envelhecimento.

Conclui-se que é preciso formular um projeto de valorização do idoso, que contemple o entendimento do campo objetivo e subjetivo no cotidiano. Nesta perspectiva devem-se construir a possibilidade de implementar ações de educação nutricional capaz de rediscutir, cuidadosamente, os significados da alimentação dos idosos sem perder de vista os vínculos culturais que eles necessitam expressar. Faz-se necessário uma abertura de diálogo entre idosos e profissionais de saúde na tentativa de modificar hábitos prejudiciais e melhorar a qualidade de vida do envelhecer.

Notas

[1] O município de Mutuípe, no vale do Jequiriçá, originou-se de uma aldeia de índios cariris, adquirida por volta de 1860 por Manuel João da Rocha, passando então a ser conhecido por fazenda Mutum, nome dado pela abundância dessa espécie de aves no local. Localiza-se no sudeste da Bahia, na zona fisiográfica do Recôncavo sul, distando da capital 241 km. Sua população total é de 20.462 habitantes (http//www.mutuipe.com, 17/01/2006).

[2] Projeto coordenado por professores do Departamento de Nutrição e da Faculdade de Medicina da Universidade Federal da Bahia, em parceria com a prefeitura desse município. Aprovado pelo Comitê de Ética da Escola de Nutrição da Universidade Federal da Bahia.

3 Selma tem 80 anos, é solteira e nasceu no município de Jequiriçá. Formou-se em professora e durante quinze anos ensinou nos municípios de Jequiriçá e Mutuípe.

[4] Pedro tem 78 anos, é analfabeto, casado, nasceu e foi criado na cidade de Mutuípe. É pedreiro, aposentado.

5 Margarete tem 72 anos, é viúva, analfabeta, procedente de Mutuípe, trabalhou na roça, teve dez filhos, destes, três são falecidos.

[6] Valdete tem 63 anos, é viúva, aposentada, nasceu em Mutuípe. Viveu na roça e há seis anos retornou à cidade onde mora com um filho.

[7] Hilma é aposentada, tem 65 anos, analfabeta, procedente de um distrito de Mutuípe, onde trabalhou como lavradora. Há nove anos mudou-se para a cidade, onde vive com a neta.

[8] Berenice, 83, viúva, original da área rural do município, cinco filhos, vive sozinha.

[9] Josué, 78, oriundo de Feira de Santana, vive aproximadamente há 50 anos em Mutuípe. Pequeno agricultor, casado, 11 filhos.

[10] Silvia, 80, viúva, vive com uma filha. Também oriunda da área rural de Mutuípe.

Referência

AGOSTINHO, Santo. **Confissões**. Tradução: Oliveira, J. S.; PINA, A. S. J. São Paulo: Nova Cultura, 1996. Livro 10. (Os Pensadores).

BARTHES, R. **Elementos de semiologia**, 10. ed. São Paula: Cultrix, 1997.

BAUDELAIRE, C. **As flores do mal**. 2. ed. São Paulo: Difusão Européia do Livro, 1964.

BEAUVOIR, S. **A velhice**. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1990.

BIBEAU, G.; CORIN E. (Ed.). **Beyond textuality: ascetism and violence in antropological interpretation**. Berlin: Mouton de Gruyter, 1995.

BOURDIEU, P. **O poder simbólico**. Rio de Janeiro: Bertrand, 1989.

CARVALHO, A. S. **Metodologia da entrevista:** uma abordagem fenomenológica. 2. ed. Rio de Janeiro: Agir, 1991.

CARVALHO, E. T; PAPALÉO, M. **Geriatria:** fundamentos, clínica, terapêutica. São Paulo: Livraria Atheneu, 1994.

CERVATO, A. M., et al. Educação nutricional para adultos e idosos: uma experiência positiva em Universidade Aberta para a Terceira Idade. **Revista de Nutrição**, v. 18, n. 1, p. 41-52, jan./fev., 2005.

COITINHO, D. C, et al. **Condições nutricionais da população brasileira:** adultos e idosos. Brasília: MS/INAN, 1991. Pesquisa de Saúde e Nutrição.

DA MATTA, R. **O que faz do brasil, Brasil**. Rio de Janeiro: Rocco, 1986.

FISCHLER, C. Food, self and identity. **Social Sciences Information**, v. 27, n. 2. p. 92-275. 1988.

FREITAS, M. C. S. **Agonia da fome**. Salvador: Edufba; Rio de Janeiro: Fiocruz, 2003.

LOUREIRO, A. M. L. **A velhice, o tempo e a morte**. Brasília: UnB, 1998.

MANNONI, M. O. **O nomeável e o inominável:** a última palavra da vida. Tradução: Dulce Estrada. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1995.

MAUSS, M. As técnicas corporais. In: ______. **Sociologia e antropologia**. São Paulo: EDU/EDUSP, 1974. v. 2. Capítulo 1 - 4.

MINAYO, M. C. **Desafio do Conhecimento**. 6. ed. São Paulo: Hucitec, 2000.

MINITZ, S. W. Comida e antropologia. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**, v. 16, n. 47, out. 2001.

Colofão

Formato	18 x 25 cm
Tipologia	Book Antiqua 10,5/15 (texto) NewsGoth BT (título)
Papel	Alcalino 75 g/m2 (miolo) Cartão Supremo 250 g/m2 (capa)
Impressão	Setor de Reprografia da EDUFBA
Capa e Acabamento	Bigraf
Tiragem	700
Fotolito	Registro